DICTATURA GASTRONOMICĂ

1501 FELURI DE MÂNCĂRI

PREFAȚĂ DE CONSTANTIN BACALBAȘA

DICTATURA GASTRONOMICĂ

1501
FELURI DE MÂNCĂRI

CARTE DE BUCĂTĂRIE

PREFAŢA DE

CONSTANTIN BACALBAŞA

1011

Editura SOCEC & Co., S. A. R., Bucureşti

I. „DOUĂ VORBE“

P R E F A Ţ A.

Mi se cere să fac o prefaţă pentru o nouă carte de bucătărie?!... Mi se cere mie!?... Mie, un stăruitor al alimentării cu regim, un oprit dela cele mai excelente pregătiri culinare!?...

Este ca şi când s'ar cere unui ateu să comenteze o evanghelie, şi... unui ministru de finanţe să dea, astăzi, un buget echilibrat!

Dar, în sfârşit, fiindcă zarul a fost aruncat, fie!...

Şi Clement Vautel a scris în Franţa prefaţa unei cărţi de bucătărie; o imitaţie nu strică decât în industrie. Să-l imităm, dar.

O carte de bucătărie nu este numai un indicator al sosurilor şi un catehism al lăcomiei, o nu, ea este ceva mai mult şi este ceva mai bun: este o... evanghelie fiziologică!

Să nu râdeţi, vă rog!

Brillat-Savarin, acest „principe al pofticioşilor“ — Çe Prinçe des gourments, *cum l-a numit nu ştiu cine, — Brillat-Savarin, care a început prin a fi deputat girondin sub Revoluţie, a urmat ca secretar intim al generalului Augereau şi a sfârşit ca şi d-l Sărăţeanu —, nu regent, vă rog — dar membru la Curtea de Casaţie, a scris o carte rămasă celebră, intitulată: „Fiziologia gustului!“. Aceasta dovedeşte că legătura de unire între revoluţie, armată şi înalta magistratură, nu o poate face mai bine decât un stomac hrănit bine.*

Bucătăria a făcut, de-a-lungul secolelor, paşi gigantici înainte şi... înapoi.

Dacă ar fi să credem pe Esop, pe vremea lui era un singur fel de mâncare: limba. Căci el a spus că mâncarea cea mai rea şi mâncarea cea mai bună este acest organ al limbuţiei. Ceea ce ar însemna că mâncările sunt bune sau rele, după cum plac ori nu plac limbii.

Dar în zilele noastre alte criterii predomină.

Iată câteva din aforismele lui Brillat-Savarin, acest bucătar maestru şi magistrat.

— „Universul nu e ceva decât prin vieaţă, şi tot ceea ce trăieşte se hrăneşte“.

— „Animalele se îndoapă, omul mănâncă. Dar numai omul de spirit ştie să mănânce“.

— „Destinata naţiunilor atârnă de felul cu care, ele, ştiu mânca“.

— „A pofti pe cineva la masă este a te însărcina cu fericirea sa, în tot timpul cât stă sub acoperişul tău“.

— „Calitatea cea mai neapărată a unui bucătar, este exactitudinea; ea trebue să fie şi a mosafirului“.

— „Descoperirea unei mâncări noi face mai mult pentru fericirea genului uman decât descoperirea unei stele".

— „Masa este singurul loc unde oamenii nu se plictisesc niciodată în timpul primei ore cât stau împreună".

— „Ordinea mâncărilor trebue să plece dela cele mai substanţiale la cele mai uşoare. Ordinea băuturilor, dela cele mai uşoare, la cele mai tari şi parfumate".

— „Creatorul a făcut pe om să mănânce spre a trăi, îl invită prin apetit şi îl răsplăteşte prin plăcere".

— „Un desert fără brânză este o femeie frumoasă căreia îi lipseşte un ochiu".

— „Să aştepţi prea mult timp pe un mosafir întârziat, este o lipsă de atenţiune pentru ceilalţi mosafiri".

— „Teoria că nu trebue să schimbi vinurile la masă este o erezie, limba se satură, şi după al treilea pahar, cel mai bun vin nu mai deşteaptă decât o sensaţie obtusă".

— „Cei cari capătă indigestie ori se îmbată, nu ştiu nici să mănânce, nici să bea".

— „Acel care-şi primeşte mosafirii, fără a îngriji masa cu toată atenţiunea, nu este demn să aibă prieteni".

Mă opresc.

Această carte a marelui bucătar, este pentru toţi cei care au cetit-o, un instrument de instrucţiune. Ea are admiratori în cele mai alese cercuri.

Astfel, Mareşalul Franchet d'Esperey, atât de bine cunoscut la noi, a scris:

— „Datoresc recunoştinţă celebrului Consilier al Curţii de Casaţie care a scris Fisiologia gustului. *In adevăr, atunci când, căpitan de tiraliori, trăiam serile lungi în bled, nu lipseam niciodată ca să iau cu mine lucrarea sa şi, după masă, ceteam câteva pagini ofiţerilor mei. Şi această lectură încânta ceasurile care, fără ea, ar fi fost foarte grele".*

Pierre Varenne a adăogat:

— „Brillat-Savarin este pentru arta de a mânca, ceea ce Ovidiu a fost pentru arta de a iubi".

— „Prin filosofia sa zâmbitoare Brillat-Savarin ne-a învăţat să gustăm mai bine bucuria de a trăi", a spus Victor Hugo.

Alphonse Karr a zis: „Cetirea lui Brillat-Savarin m'a făcut să-mi fie ruşine că nu sunt lacom".

Acum Alexandre Dumas-tatăl care a fost şi el un distins bucătar:

— „Sunt trei feluri de lăcomii: aceea a stomacurilor robuste, care este aceea a lui Trimolcion şi a lui Vitelius, aceea a nenorociţilor atinşi de bulimie şi în sfârşit aceea a spiritelor delicate pe care le cânta Horaţiu şi le practică Luculus. Brillat-Savarin este un La Bruyère a acestei din urmă categorii de mâncăcioşi".

Dar destul cu Brillat-Savarin, oricât ar fi el de mare.

Acum ceva mai practic. Să răspundem întrebării: „Cum trebue să mâncăm?".

Bineînţeles să nu ne ocupăm de bolnavi, de cei rău bolnavi; acestora medicii le prescriu, nu feluri de mâncare, ci medicamente sub

forma de alimente. Aceştia nu mănâncă, dar sunt numai hrăniţi pentru ca să piară cât mai târziu, după ce au trăit văduvi de una din cele mai mari plăceri ale vieţii: o mâncare gustoasă. Pentru aceştia nu se tipăresc cărţi de bucătărie, ci numai manuale farmaceutice.

Fireşte abuzul celor mai suculente feluri de minuni bucătăreşti este iarăşi o mare greşeală. Chiar oamenii cei mai sănătoşi sunt datori să se supună câtorva indicaţiuni de temperanţă. Să mâncăm bine, dar să nu abuzăm de nicio bunătate. Şi fiindcă abuzul de mâncare e provocat tocmai de felurile prea gustoase, să ne punem frâu poftei. Adică să urmărim un indicator înţelept.

Ţinând socoteală de ritmul actual al vieţii şi de iuţeala succesiunilor datorită tuturor invenţiunilor în ascensiune, să nu uităm că organismele orăşenilor sunt foarte expuse procesului de destrămare printre care, ceea ce se numeşte artrismul, face zilnic victime.

Să ascultăm, dar, câteva sfaturi. Ele sunt scrise mai ales la adresa celor care au împlinit vârsta de 40 ani! Vai!

Să ascultăm sfaturile oamenilor de ştiinţă. Cetitorii le vor găsi admirabil de bine rezumate, în capitolul ce urmează imediat după aceste „două vorbe": de ce să ţie seama cei care vor să mănânce bine şi să le fie bine.

Fireşte, nimic nu e perfect pe lume. Iată de ce întâlnim la fiecare pas prăpastia între o mâncare gustoasă şi un sfat medical salvator. Concluzia ar trebui să fie dezolantă: „Nu trăieşte bine decât cine mănâncă rău".

Dar... să nu ne descurajăm. Principiul „alimentaţiunii naturale" a pus podişcă peste prăpastie, a dat linişte îngrijoraţilor şi a rezolvat controversa cu aceste câteva vorbe: „Să profităm de toate dar să nu abuzăm de nimic".

In alimentaţiune ca şi în politică abuzul este... anticonstituţional.

DAR CUM SĂ MÂNCĂM

Nu este de prisos ca oamenii — mai ales orăşenii a căror activitate în cadrul viciat al aerului închis, sunt expuşi boalelor care urmează incompletei combustiuni şi exageratei supra-alimentări, — să ştie ce mănâncă, să ştie cum să mănânce, să ştie ce trebue să mănânce şi, mai cu seamă, să ştie ce trebue să nu mănânce.

Medicina, ca orice ştiinţă, ca orişicare înfăptuire omenească, evoluiază. Astăzi avem teorii medicinale necunoscute ieri, mâine vom avea teorii necunoscute azi; să ţinem, dar, seama de tot ceea ce ştiinţa a cucerit până acum. Şi să-i dăm cuvântul.

Marele Pasteur a spus că ştiinţa caută mereu, distruge mereu şi clădeşte mereu; expresia lui e cunoscută: „Ştiinţa să progreseze distrugându-se la fiecare 25 de ani".

Să ascultăm dar:

Sunt cunoscute trei feluri de regimuri: cel vegetarian, cel vegeto-cărnos sau regimul alimentaţiunii naturale şi regimul cărnos.

Cel dintâiu este recomandat exclusiv bolnavilor, niciodată nu va fi pus într'o carte de bucătărie.

Insuficienţele lui sunt cunoscute. El răpeşte organismului elemente indispensabile şi slăbeşte unele organe. Nu putem recomanda acest regim oamenilor sănătoşi.

Regimul cărnos, este şi el, o extremitate periculoasă. Să nu-l urmăm. Bineînţeles nu vom obosi pe cetitori cu desvoltări explicative, ci ne vom mărgini la rezumate şi la formule.

Obiceiul joacă în bucătărie un rol covârşitor, oamenii mănâncă cu plăcere lucrurile cu care s'au obişnuit şi refuză lucruri cu mult mai gustoase, dacă sunt prea noi. Acesta este un adevăr vechiu ca lumea.

Cu 450 de ani înainte de Hristos, Hippocrat, cel mai mare medic al antichităţii, a spus: „Omul suportă bine mâncările şi băuturile cu „care este obişnuit, chiar când calitatea lor nu este bună şi suportă rău „mâncările şi băuturile cu care nu este obişnuit deşi calitatea lor nu „este rea".

Acest adevăr ne spune că nu se pot impune oamenilor sănătoşi sau cel puţin, nu serios bolnavi, regimuri externe de alimentaţiune. A suprima dintr'odată aproape toate alimentele cu care este obişnuit omul, nu însemnează a-l însănătoşi, însemnează numai a-l plictisi. Un regim mitijat din care să nu lipsească legumele, carnea, peştele, vinul, este singurul de recomandat oamenilor normali. Ştiinţa stă în proporţionarea acestor alimente şi în organizarea celor trei mese ale zilei.

Trebue, dar, cum ne spune doctorul Monteunis, să prevenim şi să combatem boalele prin:

Antisepsia gastro-intestinală cu adevărat naturală.
Masticaţia metodică.
Medicaţiunea alcalină naturală.
Varietatea alimentaţiei.
Intrebuinţarea cu moderaţie a cărnii şi a băuturilor excitante.
Principiul diviziunii muncii pentru tubul digestiv.
Cu alte cuvinte:

Să ne desinfectăm intestinele, să amestecăm bine alimentele, mâncând încet, să ingerăm alimente alcaline, adică multe legume neacide, să variem cât mai mult mâncările şi să nu le reducem dela o zi la alta, numai la câteva feluri, să mâncăm carne şi să bem vin, dar să nu abuzăm de acestea.

Antisepsia gastro-intestinală se obţine, mâncând de pildă, de şase ori mai puţin carne decât celelalte alimente: fructe, legume, pâine, făinoase, iaurt.

Acum, care trebue să fie repartiţia alimentelor în cursul zilei, după prescripţiile alimentaţiunii naturale?

De dimineaţă să nu mâncăm decât fructe crude şi fructe uleioase, precum: nucile, migdalele, alunele. Apoi untul, iaurtul, laptele, zahărul, mierea, lucruri dulci.

Fructele nu sunt greu de digerat, decât fiindcă de obiceiu sunt mâncate nemestecate şi la sfârşitul meselor. Dimineaţa mâncate pe stomacul gol şi cu pâine, sunt bine digerate.

Tot la fel nucile, migdalele, etc., sunt de minune digerate dacă le mâncăm de dimineaţă sau la începutul oricărei mese.

Spre a nu se turbura funcţiunile gastrice, lucrurile dulci trebuesc întrebuinţate pentru mesele de dimineaţă şi de seară, dar nu pentru cele dela ora 12.

La prânzul dela amiază, care este cel principal, fructele trebuesc suprimate. Dispepticii nu le pot digera decât greu, din cauza volumului şi a zahărului ce conţin. Artriticii au după masă arsuri şi gaze în mare parte din cauza zahărului.

La prânzul dela 12, trebue de suprimat şi legumele în prea mare cantitate — vorbesc de artritici şi dispeptici, — mâncarea lor trebue să se mărginească la ingestiunea cărnurilor, în foarte mică cantitate, a cartofilor, orezului, a făinoaselor de toate felurile.

Seara trebue să mâncăm legumele, salatele, fructele şi cerealele.

Deci: regimul fructivor dimineaţa, carnivor moderat la 12 şi vegetarian seara.

Intâiul prânz cel fructivor se digeră, mai ales, în gură.

Cel de al doilea, carnivor mitijat, se digeră mai mult în stomac.

Cel de al treilea, vegetarian, în cea mai mare parte, se digeră în intestine.

Să nu pierdem din vedere altă prescripţie a naturii: regimul nostru alimentar trebue să varieze cum variază sezoanele. De aceea iarna se poate mânca mai mult şi mai multă carne, iar vara cantitativ mai puţin şi carne friptă moderat.

In fine: dimineaţa să mâncăm fructe crude şi uleioase, lăpturi, unt, fierturi uşoare precum: teiul, etc.

La ora 12, întâiul fel să fie un legum, al doilea carne, peşte sau ouă. Carnea şi peştele e bine să fie consumate în toate zilele, — dacă se poate.

Impreună cu carnea e bine să se mănânce cartofi, orez, legume proaspete. E bine să ne ferim de legumele uscate: fasole, linte, mazăre.

Dispepticii să se ferească şi de prea marea cantitate de legume verzi, adică netrecute pe la foc.

La sfârşit, o prăjitură uşoară făcută în casă. In această carte se găsesc multe preparaţiuni.

Fructele crude şi brânza nu sunt indicate pentru artritici.

Seara sunt indicate: o supă uşoară fără zeamă de carne, dar cu legume: jumătate farfurie. Pentru dispeptici supa e bine să fie groasă, adică o piurea de legume.

Al doilea fel de mâncare va fi o preparaţie de legume, un făinos precum: macaroane, tăiţei, etc., salate, cartofi, câte odată un ou.

Al treilea fel, o prăjitură uşoară: compot, marmeladă, fructe. Unii fiziologişti recomandă ca masa de seară să înceapă chiar cu fructe.

Ar fi fost temerar din partea mea să proclam principii medicale şi să dau sfaturi într'un domeniu care este al oamenilor de ştiinţă. specială; de aceea m'am mărginit a rezuma, cât am putut mai lămurit, părerile tipărite a unor foarte distinşi specialişti din străinătate. Am consultat şi un număr de eminenţi medici din ţara noastră.

Părerile lor, nu ale mele, sunt înregistrate în cuprinsul acestor „Două vorbe“, care, pentru marele meu regret, s'au întins a fi mai multe.

În capitolul următor, cetitorii vor găsi o importantă cercetare a calităţii alimentelor.

Dar o să mă întrebaţi: cum se împacă toate aceste prescripţii medicale cu invitaţiunea la vals, pentru ca lumea să mănânce toate bunătăţile, toate preparatele fine şi excelente înregistrate în această voluminoasă publicaţie?...

In adevăr... parcă nu am niciun răspuns de dat!...

Ba am unul: profitaţi de vieaţa cea scurtă, profitând de mâncarea cea bună. Dar cu moderaţiune. Şi nu uitaţi lozinca:

„Uzaţi de toate, nu abuzaţi de nimic!“.

CONSTANTIN BACALBAŞA

II. *PREFAŢĂ LA EDIŢIA 2-a.*

Succesul obţinut de întâia ediţie a Cărţii de bucătărie „1001 feluri de bucate“, impunea apariţia ediţiei a 2-a.

Dar o ediţie cu totul mai completă, mai bogată în material culinar şi cu un plan cu totul altul.

Partea ştiinţifică este foarte mult îmbunătăţită. Capitolele având titlul „Sfaturi“, pun la îndemâna tuturor, un număr însemnat de cunoştinţe pentru ca gospodinele să fie orientate, nu numai când au de gătit mâncările, dar şi atunci când cumpără alimentele. Foarte importante sfaturi ce trebuesc urmate şi din punct de vedere economic şi din punct de vedere gastronomic.

Apoi cartea „1001 feluri de bucate“ va purta la ediţia 2-a titlul „1501 feluri de mâncări“. Înţelege toată lumea ce bogăţie de cuprins, cât de numeroase feluri de mâncări au fost adăugate la toate capitolele. Iar organizarea cărţii este acum astfel realizată, încât orientarea cetitorului este mult mai uşoară decât a fost în cartea primei ediţii.

Astfel cum va apare, cu ilustraţiuni în text, cu indicaţiuni privind toate alimentele, cu reţete culinare şi pentru oamenii sănătoşi şi pentru oamenii bolnavi şi pentru cei supuşi unui regim intermediar, cu pregătiri pentru mesele de lux şi pentru mesele familiare, cartea aceasta purtând titlul „1501 feluri de mâncări“, va fi o carte unică în România, va fi superioară multor tratate culinare apărute în străinătate. Şi aceasta fiindcă va cuprinde, pe lângă atâtea reţete ale bucătăriilor: franceză, italiană, germană, engleză, rusă, ungară, etc. şi toate felurile de mâncare ale bucătăriei română şi greco-română.

Este o carte foarte utilă cum n'a mai apărut alta în România, atât de completă cum n'au apărut multe în ţările străine.

Spre a sfârşi, atrag băgarea de seamă asupra câtorva inovaţiuni de toată importanţa.

1. *La începutul câtorva capitole cetitorii vor găsi sfaturile ştiinţifice menite să apere sănătatea.*

2. *In toate capitolele, mâncările sunt înşirate pe categorii. De pildă la capitolul „legumelor“, se începe cu cartofii şi sunt înşiruite* toate *pregătirile cu cartofi, apoi* toate *pregătirile cu pătlăgele roşii şi tot aşa mai departe.*

In capitolul peştelui se începe cu toate *mâncările făcute cu crapul, apoi* toate *cele cu şalăul, etc.*

Cetitorii nu vor mai fi siliţi să caute în întreg capitolul toate mâncările făcute cu acelaşi peşte.

3. Am dat o atenţie specială capitolului destinat hranei vegetariane şi de regim. Şi am aşezat mâncările în ordine: mai întâi toate sosurile, apoi toate supele, apoi toate „mâncările", apoi toate prăjiturile.

4. Capitolul menu-urilor l-am îmbogăţit cu 12 menu-uri destinate prânzurilor de lux, de noapte (supeuri) unul de fiecare lună, plus menu-ul revelionului, plus ceaiurile.

In astfel de condiţii, cartea ce va apare acum va răspunde tuturor dorinţelor şi tuturor trebuinţelor.

CONSTANTIN BACALBAŞA

III. CUM ŞI CU CE NE HRĂNIM

Să cercetăm calităţile hrănitoare ale diferitelor alimente:

LAPTELE

Este un aliment care se digeră uşor, dar nu trebue abuzat de el fiindcă, consumat prea mult, slăbeşte şi stomacul şi intestinele. Pentru ca să fie mai uşor digerat, trebue să i se adiţioneze zahăr sau cafea.

Apoi laptele nu trebue consumat niciodată în timpul mesei, ci întotdeauna dimineaţa, seara la culcare, sau între mese, după digestia făcută.

In timpul mesei este indigest. Introdus în stomac, el învălue bolul alimentar cu un înveliş impermeabil şi pune o piedecă sucului gastric ca să ajungă până la alimente spre a le ataca. Deci nu consumaţi lapte dulce în timpul meselor.

BRÂNZA

Cea albă este uşoară la digestie. Cele sărate sunt mult hrănitoare; de pildă brânza elveţiană — şvaiţerul, — e mai hrănitoare decât carnea de vacă.

UNTUL PROASPĂT

Este mai hrănitor decât untdelemnul sau untura, afară de asta se digeră foarte uşor. Untul topit îi este inferior din punctul de vedere al nutriţiunii şi al digestibilităţii.

OUĂLE

Gălbenuşul de ou este un bun hrănitor şi se digeră uşor. Oul nu se digeră mai bine decât atunci când e fiert pe jumătate, adică nici crud, nici răscopt. Albuşul crud este indigest, bătut se digeră mai uşor, răscopt este greu şi nu hrăneşte. Amestecat cu gălbenuşul se digeră bine.

FICATUL

Iată un aliment foarte indigest, mai ales ficatul de gâscă *(Foie gras).*

SÂNGELE

Este destul de hrănitor, întrebuinţat în unele alimente, precum cârnaţi, dar se digeră greu.

CREIERII

Tot atât de indigeşti sunt creierii, bojocii, maţele, burta, adică acele părţi ale vitei cu care se prepară tuslamaua şi ciorba de burtă. Amândouă mâncări gustoase, dar foarte indigeste.

STRIDIILE

Acestea sunt şi hrănitoare şi uşoare de digerat; dar cu condiţia ca să fie mâncate crude, iar nu coapte în untdelemn, apoi să aibă în ele apa care ajută mult digestia.

PEŞTII

Unii hrănitori şi uşor de digerat, alţii, cei graşi, digestie grea. In categoria peştilor uşor de digerat, intră şalăul, ştiuca, bibanul, crapul, când nu e prea gras, păstrăvul, guvidia, plevuşca, ţârâitorii, etc.

Peşti grei sunt: morunul, nisetrul, cega, etc.

ICRELE

Sunt trecute în rândul alimentelor indigeste şi foarte hrănitoare ca şi toţi peştii.

CARNEA

In fruntea cărnurilor hrănitoare stă carnea de vacă.

Nu vom întrebuinţa aci termeni din ştiinţa medicală, căci aceasta ar constitui o pretenţie pedantă; vom da numai rezumate de ordin practic.

Cărnurile animalelor tinere, precum: viţelul, mielul, purcelul, puiul de găină au în carnea lor mai multă gelatină şi hrănesc mai puţin.

In schimb carnea de vacă este foarte asimilabilă. Mai ales friptura de vacă la frigare sau la grătar, mai ales friptă cu sânge, este foarte digestivă şi extraordinar de hrănitoare.

Nu trebue, însă, uzat în mod abuziv de această hrană, tocmai fiindcă e atât de substanţială. Abuzului de carne datorim hemoroidele, guta, artritismul, etc.

CARNEA DE PORC

Este hrănitoare, deşi grea.

CARNEA DE BERBEC

Hrăneşte bine, însă digestiunea ei nu e din cele mai uşoare.

CĂRNURILE VÂNATURILOR

Cum sunt: iepurele, căprioara, mistreţul, sunt hrănitoare, dar sunt şi foarte excitante şi aprind.

Tot aproape la fel celelalte vânaturi cu pene: sitarul, prepeliţa, fazanul, potârnichea, raţa sălbatică, etc.

Raţa domestică e mai uşoară, însă nu e prea hrănitoare.

CRUSTACEELE

Acestea sunt animale cu carnea hrănitoare, dar şi foarte excitante. Consumarea lor să fie făcută cu moderaţiune.

CIUPERCILE

Iată o legumă primejdioasă; este şi foarte indigestă şi foarte puţin hrănitoare. De aceea vom sfătui ca să fie foarte puţin întrebuinţată în bucătărie. Chiar de loc dacă se poate.

LEGUMELE

In general răcoritoare, dar nu toate hrănitoare.

SPANACUL

Acesta de pildă şi salatele, cum sunt marula şi lăptuca, sunt foarte uşoare, sănătoase şi răcoritoare, dar nu hrănesc.

Apoi celelalte legume:

ŢELINA

Crudă este indigestă, fiartă se digerează mai bine, dar este o legumă excitantă.

MĂCRIŞUL

Este foarte răcoritor, dar nu e recomandat persoanelor atinse de acidul uric şi supuse boalelor provocate de excesul acid.

PĂTLĂGEAUA ROŞIE

Intră în aceeaşi categorie. Cei cărora li se recomandă regimul alcalin, să nu abuzeze de tomată, dar nici să n'o elimine din alimentaţie.

MORCOVUL

Deşi foarte mult întrebuinţat în bucătărie, nu e dintre legumele prea digestive.

CEAPA

Este un aliment excitant când e mâncată crudă, are aceleaşi proprietăţi ca şi usturoiul: aprinde. Fiartă devine un aliment uşor.

PRAZUL

Este superior ca legumă calmantă.

VARZA

Cea crudă e o legumă destul de indigestă; spre a fi uşoară, trebue fiartă câteva ore. Gătită cu grăsimi devine încă şi mai grea de digerat.

Varza acrită este mult mai uşoară.

CONOPIDA

Ceva mai uşoară decât varza, dar se digeră destul de greu.

HREANUL

Este un aliment foarte excitant.

RIDICHEA NEAGRĂ

Tot la fel.

RIDICHEA DE LUNĂ,

Dacă e trecută este indigestă la fel. Nu o curăţaţi de pieliţa colorată, căci aceasta ajută digestiei.

SALATELE

Orice s'ar crede, deşi sunt, bineînţeles, mai uşoare decât varza, conopida şi ridichea, dar nefierte sunt destul de indigeste. Pentru acest cuvânt, medicii recomandă bolnavilor să le consume numai fierte.

PĂTLĂGEAUA VÂNĂTĂ

Indigestă, mai ales cea tocată.

FRUCTELE

Sunt uşor digerabile când sunt bine coapte. Crude sunt indigeste unele; la fel sunt când nu-s coapte definitiv. Coapte bine se digerează uşor din cauza zahărului ce l-au dobândit atunci.

Fructele uleioase, precum: fisticurile, nucile, alunele, migdalele, sunt indigeste, dar sunt şi foarte hrănitoare.

PÂINEA

Aceea de grâu, mai hrănitoare ca cea de secară, din cauză că cea dintâi conţine mai mult gluten.

Nu cumpăraţi pâine expusă afară, căci e îmbibată de praf.

Când cumpăraţi pâinea pipăiţi-o; nu e bine coaptă, nici când e prea moale, nici când e prea tare.

Tăiaţi o felie de pâine şi strângeţi cele două coji între degete; dacă după ce i-aţi dat drumul, pâinea revine la loc, e bună, dacă rămâne turtită, e necoaptă.

Pâinea cea mai uşoară este aceea care e mai bine fermentată, însă e mai puţin hrănitoare.

Miezul de pâine este mai hrănitor decât coaja, din cauză că fecula coajei este uscată în cuptor.

Pâinea rece (cea de o zi, ori de două) este şi mai uşoară şi mai hrănitoare, fiindcă prin evaporaţiune, a pierdut o parte din apa ce conţinea.

Elementul hrănitor al făinii este glutenul, de aceea cu cât o făină conţine mai mult gluten, cu atât e mai hrănitoare.

CARTOFUL

Este compus din trei părţi apă şi o parte feculă. De aceea cartoful e cel mai uşor legum de digerat. Cu o condiţie: să fie bine copt. Pentru acest motiv cartofii noi, oricât sunt ei de gustoşi, sunt mai grei la digerat decât cartofii de iarnă.

FASOLEA

Este incomodă din cauza gazelor ce conţin. Fasolea albă mai vântoasă decât cea roşie.

LINTEA

E mult mai uşoară, consumată în piurea, decât cu bobul întreg. De altfel acesta este cazul tuturor acestor legume uscate: bobul, mazărea, fasolea.

In general toate legumele când sunt verzi, sunt mai uşoare, dar mai puţin hrănitoare; când au ajuns la maturitate, hrănesc mai mult, dar sunt digerate mai greu.

CASTANA

Hrăneşte mult, dar cade greu din cauză că se umflă în stomac.

OREZUL

Cel mai uşor dintre granuloase şi cel mai hrănitor din cauză că conţine multă feculă. Este uşor când e fiert, bobul spart. Dar porumbul, orzul, tapioca sunt încă şi mai uşoare şi mai hrănitoare alimente. Grâul e superior tuturor, de aceea sunt atât de hrănitoare macaroanele şi grişul.

UNTDELEMNUL

Iată o grăsime destul de hrănitoare, în tot cazul mai hrănitoare decât legumele. Cel de măslin din prima emisiune e cel mai bun.

ZAHĂRUL

Iată un bun digestiv, dar cu condiţia să fie consumat în mică cantitate. Apa cu zahăr curăţă stomacul de alimentele care stagnează prea mult în el. Este hrănitor, nu oboseşte stomacul, dar nu trebue abuzat de el.

MIEREA

Acest dulciu se digeră mai greu decât zahărul. Mâncată singură în oarecare cantităţi, e purgativă.

SAREA

Consumată în mici cantităţi, este digestivă, dar în cantităţi prea mari, irită stomacul. Incă o consecinţă a sării: întăreşte carnea friptă.

Astăzi există o şcoală medicală care preconizează abstinenţa completă dela sare, mai ales când omul suferă de boalele pielei: exemele, erupţiile, etc.

Regimul fără sare este foarte penibil, de aceea nici nu ne încercăm să-l sfătuim.

Totuşi e bine ca sarea să fie întrebuinţată cu mare precauţie.

OŢETUL

Luat gol, irită stomacul. Tot la fel vătămător este când e întrebuinţat în murături: cine întrebuinţează oţetul pur şi în cantităţi prea mari, îşi slăbeşte organele. In tot cazul nu întrebuinţaţi decât oţet de vin.

MUŞTARUL şi PIPERUL

Ajută digestiunea, luate în cantităţi moderate.

USTUROIUL

Când e luat crud excită ca şi muştarul, dar fiert, şi în cantităţi mici, este un digestiv.

PĂTRUNJELUL, TARHONUL, CIMBRUL, FOAIA DE DAFIN

Ca şi celelalte aromate nu sunt de loc vătămătoare. Ele ajută digestiunea fiindcă dau un bun gust mâncărilor.

PRĂJITURILE

Acestea sunt grele la digerat când n'au destul zahăr şi când n'au drojdie. Nugaua, de exemplu, e foarte grea. Sfatul este să mâncăm prăjituri de cofetărie în mică cantitate deodată.

Vom încheia acest capitol adăugând încă câteva observaţiuni.

Să mâncăm cât mai puţin lucruri prăjite în grăsimi, căci obosesc stomacul şi ating ficatul. Rântaşurile sunt tot la fel puţin recomandate stomacurilor slabe. Legumele fierte în apă sunt cele mai sănătoase.

In sfârşit, mâncaţi întotdeauna încet şi nu vă aşezaţi la o masă până ce masa precedentă nu a fost complet digerată.

BĂUTURILE

Asupra acestora nu este mult de spus. Să bem puţin mâncând, să bem mai bine un vin tare, dar în mică cantitate, decât un vin nou, nefermentat încă bine. Să nu bem la masă must sau vinuri prea noi, nelimpezite. Să nu bem în timpul unei mese decât un singur fel de vin, deşi moda meselor mari este să se întrebuinţeze mai multe. Brillat-Savarin, care recomandă mai multe feluri de vin la o masă, nu poseda principiile ştiinţei medicale pe care le posedăm astăzi.

Alcoolurile luate în mică cantitate şi tăiate cu apă, sunt digestive.

APERITIVELE

Asupra acestui subiect credem că toate şcolile se pot înţelege: aperitivul cu alcoolurile lui tari, este un stimulent mai mult vătămător. Iată câteva păreri asupra lui:

Japonezii spun că: „Apa este singurul remediu al naturii".

Pavlov, alt om de ştiinţă eminent, a declarat că „apa este un stimulent eficace al secreţiunilor gastrice şi pancreatice".

In sfârşit, însuşi Brillat-Savarin, marele bucătar, a proclamat: „Dacă omul n'ar fi băut întotdeauna decât apă, nu s'ar fi spus niciodată despre el că unul din privilegiile sale este de a bea fără să aibe sete".

Beţi, dar, numai când vă e sete, şi, înainte de mese, nu luaţi decât pahare cu apă, cel mult alcooluri slabe şi încă şi acestea tăiate mult cu apă.

Pentru odată putem aplauda din toată inima pe cârciumari.

IV. UN NUMĂR DE POVEŢE ŞI LĂMURIRI

SFATURI DESPRE SARE ŞI ALTELE

Un anonim scrie d-lui Bacalbaşa, următoarea scrisoare:

Stimate domn,

Daţi-mi voie să păstrez anonimatul. Situaţia mea puţin oficială îmi impune astăzi oarecare rezervă. Totuşi cred să vă fiu folositor, comunicându-vă, nu feluri de mâncare, ci un număr de instrucţiuni aproape indispensabile în bucătărie.

Dintre mâncări prefer sarmalele de varză acră, iar pentru sfaturi vă rog ascultaţi cele ce urmează:

Dacă credeţi că sunt interesante publicaţi-le.

Sarea stinge focul. Când a izbucnit undeva o flacără, arunci asupra-i un pumn de sare şi flacăra se stinge.

Sarea economiseşte lemnele. Voiţi să întreţineţi un foc fără să consumaţi prea multe lemne sau cărbuni, presăraţi deasupra sare.

Sarea contra ruginei. Puneţi sare în zeamă de lămâie şi frecaţi obiectele ruginite; rugina dispare.

Sarea în cuptor. Presăraţi sare în cuptor şi mâncările voastre nu vor mai arde.

Sarea şi peria de dinţi. Dacă puneţi în sare cu apă o perie, va trăi o vieaţa foarte lungă.

Sarea conservă ouăle. Puneţi ouă în grămezi de sare şi vor rămâne mereu nealterate.

Sarea în pat. Incălziţi un săculeţ cu sare şi puneţi-l iarna în patul vostru. Veţi avea căldură până dimineaţa.

Are laptele apă? De vreţi să ştiţi dacă laptele ce vi-l aduce lăptăreasa are apă sau nu, introduceţi în masa lichidă un ac lung de făcut ciorapi. Scoateţi apoi acul ţinându-l vertical. Dacă laptele se scurge încet în jos şi se scurge repede nelăsând nicio urmă şi nici bobiţa din vârful acului, are apă.

Are untul margarină? Luaţi o bucăţică din untul bănuit şi puneţi-l pe o lopăţică roşită la foc. Dacă mirosul e al cărnii de oaie friptă, atunci untul are margarină.

Mâncările afumate. De atâtea ori mâncările se prind pe fundul vaselor, se ard şi se afumă. Voiţi să piardă mirosul cel urît? Puneţi cratiţa pe o piatră, acoperiţi-o cu capacul şi turnaţi pe capac, timp de zece minute, un şuvoiu necontenit de apă.

După aceasta schimbaţi mâncarea în altă cratiţă şi mirosul cel greu a dispărut.

Vreţi apă de trandafir? Puneţi apă rece într'un vas şi cât mai multe foi de trandafir; apoi picaţi 2 sau 3 picături de spirt de vitriol. Această apă va dobândi şi coloarea şi mirosul trandafirilor.

Sunt ouăle proaspete? Voiţi să faceţi verificarea?

E uşor. Puneţi 125 gr. sare în 1 litru de apă. Să se topească. Introduceţi oul. Dacă e proaspăt cade la fund, dacă are vârstă mai mare de 5 zile, se ridică la suprafaţă. Cu cât oul e mai vechiu, cu atât scoate mai mult capul afară din apă.

Şi acum am onoare să vă salut, urându-vă cărţii ediţii peste ediţii.

Domnul X.

BUCHETUL

In România mâncările de carne şi de peşte se pregătesc fără aromate, de aceea peştele îşi păstrează mirosul său specific, iar mâncările cu carne şi supele, mirosul seului. Pentru înlăturarea acestui neajuns, s'a introdus *buchetul.* Acest buchet e compus din: cimbru, foaie de dafin, usturoiu şi pătrunjel verde care leagă. Pentru unele mâncări cu miros tare, precum pentru vânaturi, se mai pune în buchet şi 1 sau 2 cuişoare.

Buchetul se pune în oala unde fierbe supa, în cratiţa sau oala unde fierbe peştele, cărnurile cu sos, etc., etc. La masă buchetul e scos şi aruncat.

OŢETUL

Cel mai bun oţet este cel de vin. Pune-l în sticle în care ai introdus ramuri de tarhon. Când oţetul e aproape de sfârşit îl împrospătezi turnând alt oţet de vin în aceeaşi sticlă.

UNTDELEMNUL

Cel mai bun este cel de măsline numit „Vierge".

Untdelemnul „vierge" este cel care a fost extras din măsline la întâia lor tescuire. La a doua tescuire se adaugă puţină apă caldă, iar la a treia, mai multă apă caldă. Untdelemnul Vierge este, dar, un extras pur din măsline fără conţinut de apă, de aceea nu înghiaţă niciodată iarna. Cele care înghiaţă sunt de emisia doua şi a treia, pline de mai multă sau mai puţină apă.

Nu ştim dacă la noi, autenticul untdelemn Vierge ajunge vreodată.

UNTUL PROASPĂT

Spre a-l păstra cuviincios şi nealterat mai multe zile, pune-l într'un vas cu apă rece. Primeneşte apa în toate zilele, vara de două ori pe zi.

PIPERUL NEGRU

Ţine-l boabe într'o morişcă. Atât la bucătărie cât şi la masa sălii de mâncare, macină întotdeauna piperul proaspăt.

MERELE

Vrei să păstrezi merele în bună stare pe timp de iarnă? Infăşoară fiecare măr într'o bucată de hârtie.

SERVICIUL MESEI

Principiile nu sunt imutabile. Iar metodele variazză dela o naţiune la alta şi dela o epocă la alta. Noi urmăm metodele franceze, de aceea ne vom orienta numai după acestea.

De curând marea modă, pentru mesele de gală cu invitaţi, era suprimarea feţei de masă de pânză albă. Socotim că a fost o greşeală care nici n'a stăruit, fiindcă ceea ce dă mesei strălucire şi veselie, e tocmai o faţă de masă de olandă fină spălată şi călcată impecabil.

Aranjamentul mesei de recepţie este:

La dreapta sunt paharele pentru toate vinurile şi apă. Chelnerii în picioare servesc băuturile, alţi chelneri poartă mâncările în jurul mesei. Pe masă nimic, nicio sticlă, nicio farfurie cu mâncări de orice fel, afară numai de o jardinieră cu flori în mijloc.

Inainte de această modă recentă — şi chiar astăzi în mare majoritate, — faţa de pânză albă acoperea masa.

La mesele franceze cuţitul şi lingura se pun la dreapta farfuriei şi furculiţa la stânga. Şervetul este îndoit frumos, iar pâinea pusă înăuntru.

La casele mai bune, castronul cu supă este aşezat pe o măsuţă alăturată de masa cea mare, iar feciorii pun supa în farfurii şi o împart la masă.

Toate celelalte mâncări se servesc, la mesele cu invitaţi mai numeroşi, de către feciori, oferind farfuria în jurul mesei. Dar la mesele mai intime cu mai puţini comeseni, tacâmul cel mare de servit — lingura, cuţitul şi furculiţa, — este aşezat dela început în faţa gazdei care face onorurile servind, iar farfuria cu felul de mâncare este adusă şi pusă la dreapta ei, în faţă, punându-se de fecior teancul de farfurii.

Când masa este mai intimă şi cu puţini comeseni, nimeni nu începe să mănânce, după ce a fost servit, până ce n'au fost serviţi toţi dela masă. La mesele ce trec de 10 comeseni şi unde împărţirea felului de mâncare se face de o singură persoană, această rezervă nu ar mai fi cu putinţă, căci mâncările s'ar răci în farfurie.

Mesele franceze erau compuse din vechime din trei servicii şi anume:

1-iul serviciu: supa, mezelurile, rasolul şi alte mâncări cu sos, cele mai grele.

2-lea serviciu: fripturile, peştii prăjiţi, lucruri dulci, ouă, creme.

3-lea serviciu: desertul, brânza, fructele, prăjiturile, îngheţata, bomboanele.

La desert, serviciul se face astfel: brânzeturile, prăjiturile, fructele, compoturile, bomboanele şi celelalte zaharicale.

Dar vechile mese franceze cu 3 servicii au cam dispărut din cauză că, deşi foarte bogate şi fastuoase, costau cam scump; acum e la modă sistemul cu două servicii. Adică:

Supa se distribue tot de pe masa de serviciu de către servitori, apoi urmează mezelurile, mâncarea de peşte, alta de carne cu sos, friptura sau fripturile şi salata; în al doilea serviciu: brânză, îngheţata, fructele, compoturile, prăjiturile, bomboanele.

La mesele obişnuite, în familie, la restaurante, cu sau fără invitaţi, menu-ul este cu mult mai redus: mezelurile, o mâncare de peşte, o mâncare de carne, brânza, fructele, prăjiturile.

Cât despre vinuri, iată ce este: Se începe cu un vin alb uşor şi se sfârşeşte cu un vin negru mai tare. După masă cafeaua, cu un păhăruţ de coniac sau lichior. Alcoolul, însă, nu este indispensabil.

La dejunurile în familie, francezii dau de obiceiu, 2 mezeluri, o mâncare cu carne sau peşte, una cu legume, o salată, un desert.

La prânzurile în familie, o supă, o mâncare cu carne sau peşte, una cu legume, o salată, o prăjitură şi desertul.

La dejunul şi prânzurile cu prieteni: pentru dejun patru mezeluri, două mâncări calde sau reci, din care una de peşte, o prăjitură, o salată, un dulce şi un desert.

Pentru prânz: supa, o mâncare, o friptură, o legumă, o salată, un dulce, brânză şi patru deserturi (fructe, prăjituri, dulceţuri, bomboane).

Obiceiul este ca de mâncări să se ocupe doamna, iar de vinuri domnul.

MEZELURILE

La mesele cu etichetă, adică cu mosafiri, dejunurile încep cu mezelurile, iar la mesele de seară, mezelurile se dau după supă.

La aceste mese — dejun şi prânz — se pun pe masă 4 mezeluri, — uneori la dejun dacă „menu-ul“ este prea încărcat, se servesc numai 2.

Cele 4 mezeluri nu trebuesc să fie de aceeaşi esenţă, ci: unul cu carne, altul de peşte, altul de legume şi al patrulea de ouă. De pildă: piept de gâscă afumat, sardele de cutie, ouă răscoapte, salată de cartofi. Sau altă variaţie.

CURĂŢITUL VASELOR

a) *Obiectele de tuciu.* — Se curăţă cu praf de cărămidă. Freci obiectul cu un dop sau cu o bucată de lemn;

b) *Lucrurile smălţuite.* — Spalăle cu leşie, apoi le limpezeşti cu apă rece şi le laşi să se usuce;

c) *Cristalele.* — Paharele le speli cu apă rece, apoi le limpezeşti cu altă apă rece, le întorci cu gura în jos şi le laşi să se usuce. Apoi le ştergi cu o cârpă curată.

Sticlele le speli cu apă rece, sare cenuşie, coajă de ouă sfărâmată sau bucăţi de cartofi.

CUM SĂ FRIGEM CĂRNURILE

Carnea de vacă şi *carnea de berbec* trebue luate dela început cu un foc puternic. Dar nu trebue nici să stea prea mult în frigare sau pe grătar, şi în timpul friptului, trebuesc unse cât mai des cu grăsime.

Carnea de viţel cere mai puţin foc şi trebue unsă, nu cu grăsime, ci cu unt. Dacă carnea de vacă poate fi friptă mai puţin, adică servită

cu sânge, carnea de viţel trebue să fie întotdeauna friptă bine. Aceasta mai ales dacă ai luat partea dela rinichi.

Pentru ca să te convingi dacă carnea e friptă, împunge-o cu un ac lung de ciorap în partea cea mai cărnoasă şi înfige acul până la os. Dacă zeama ce va ieşi va fi amestecată cu sânge, lasă carnea încă pe foc, dacă nu, scoate-o pe farfurie. Înţepătura nu trebue încercată prea des. Când carnea începe să scoată fum, atunci e friptă.

Mielul trebue fript ca şi pasările.

Pasările albe: *găina, claponul, curcanul, puiul de găină* nu trebue expuse la un foc prea iute. De aceea când sunt puse la frigare, trebue să fie învăluite într'o hârtie untată.

După ce s'au gătit, hârtia să fie scoasă, iar pasărea expusă focului spre a căpăta coloare.

Gâsca şi *raţa,* pasări cu carnea neagră, pot fi fripte fără precauţiunea hârtiei; acestea pot fi puse la un foc cât de viu. Aceste pasări trebuesc împănate cu slănină.

Când pasărea scoate din ea fumul cu izbucnituri, e gata.

Prepeliţele şi *potârnichile* se frig ca şi pasările albe.

Biftecurile, fleicile, vrăbioarele, etc., care se frig pe grătar, trebue prinse dela început cu un foc iute. Apoi să fie întoarse o singură dată şi să nu fie sărate înainte, findcă sarea întăreşte carnea. Praful de sare trebue dat după frigere.

CONSERVAREA CĂRNII

Nu toate cărnurile rezistă acelaşi număr de ore.

Cărnurile crude puse într'un loc răcoros şi păzite de insectele care dau muşiţă, pot rămâne nestricate următoarele zile de iarnă:

Epurele	3	6
Fazanul	4	10
Prepeliţa	2	6
Vaca şi porcul	3	5
Berbecul	3	6
Viţelul şi mielul	2	4
Puiul	2	6
Găina bătrână	3	6
Curcanul, raţa, gâsca	2	4

Pe timp călduros sau când timpul e la ploaie, carnea rezistă mai puţin.

V. CUM SĂ PREGĂTIM MÂNCĂRILE

SFATURI ŞI EXPLICĂRI

Inainte de a intra în materia pregătirilor bucătăreşti, nu credem de prisos ca să dăm câteva sfaturi şi explicări în ceea ce priveşte activitatea gospodărească a celor care se ocupă cu hrana.

Iată-le:

UNTUL CLARIFICAT

In această carte se va întâlni, de multe ori, expresia „unt clarificat". Ce este untul clarificat?

Intr'o cratiţă, nu prea mare, puneţi, atât cât vă trebue, unt proaspăt pe foc domol: când untul s'a făcut ca untdelemnul şi face un depozit alb, scoateţi-l din cratiţă şi întrebuinţaţi-l, căci e clarificat.

MÂNCĂRI INCĂLZITE

Când voiţi să încălziţi mâncări rămase din ajun sau de dimineaţă, adăugaţi puţină apă sau zeamă de carne şi puneţi pe foc domol să se încălzească, nu să fiarbă.

Dacă adăugaţi şi unt, puneţi-l numai după ce aţi scos mâncarea de pe foc.

TIMPUL IN BUCĂTĂRIE

Ştiţi că o mâncare trebue să stea pe foc, să zicem, un ceas, acest ceas nu începe, însă, din momentul în care s'a pus vasul pe foc, *ci numai din momentul în care a început fierberea.*

CUM SE AMESTECĂ ALBUŞURILE DE OUĂ

Când vreţi să amestecaţi unei mâncări albuşuri de ouă, procedaţi astfel:

Dacă ouăle sunt mai uşoare decât alimentul cu care va trebui amestecate, de pildă lapte cu orez sau altceva la fel, atunci ei o lopăţică de lemn şi, dacă n'o ai, o carte de vizită mare sau o bucată de carton. Albuşul îl torni peste laptele cu orez, iar cartonul îl înfigi, ca un cuţit, prin albuş şi laptele cu orez până în fundul vasului. Treci cartonul sub orez şi-l ridici dimpreună cu spuma, şi arunci tot ce ai ridicat la dreapta cum ai face cu o lopată. Acelaşi lucru îl repeţi de mai multe ori până

ce totul s'a amestecat bine. Dar încă odată, să nu amestecaţi şi să nu bateţi sau să scotociţi mâncarea.

Când e vorba de un aliment mai uşor ca albuşul, cum ar fi făina sau zahărul pisat, atunci turnaţi făina sau zahărul, încetul cu încetul, ca ploaia peste albuş, apoi procedaţi la amestec cum am spus mai sus.

PIUREA PRIN SITĂ

Puneţi piurea într'o sită şi începeţi s'o treceţi într'un vas oarecare; dar niciodată să nu frecaţi, să nu apăsaţi şi să nu striviţi sau să învârtiţi piureaua în sită. Trecerea să o provocaţi cu un făcăleţ şi numai frecând piureaua în linie dreaptă, adică trăgând-o cu făcăleţul, din partea opusă către cel ce manevrează.

Piureaua va trece, astfel mereu şi în cantităţi mici.

CUM SE USUCĂ O PIUREA

Când ai făcut piurea şi vrei să-i adaugi o zeamă oarecare, unt, lapte, etc., trebue, mai întâi, ca piureaua să piardă toată zeama ei prin evaporaţie. Această evaporare se obţine astfel: Pe un foc tare baţi mereu piureaua cu un făcăleţ sau, mai bine, cu un pămătuf de sârmă, şi frecând cu vioiciune fundul vasului, pentru ca să nu se prindă. Când piureaua s'a întărit aşa încât să poată fi îngrămădită într'un singur tot în mijlocul cratiţei, îi puteţi adăuga untul şi celelalte.

SLĂNINA OPĂRITĂ

De multe ori veţi întâlni sfatul ca slănina sau costiţa afumată să fie opărite. Iată procedarea:

Slănina sau costiţa, înainte de a fi introdusă în mâncări, trebue trecută prin apă fiartă spre a se curăţi şi spre a pierde sarea prea multă.

Pui slănina sau costiţa în apă rece care să le acopere, apoi să înceapă fierberea; după cum aceste grăsimi sunt, mai mult sau mai puţin sărate, le laşi pe foc dela 5 la 10 minute. Apoi le scoţi şi le ştergi cu un şervet, şi le întrebuinţezi la mâncări.

UNTUL MOALE

La multe mâncări găsim indicaţia că trebue să întrebuinţăm untul moale, pe franţuzeşte „ramolit".

Cum se „ramoleşte" untul când e prea tare? Il bagi într'un şervet muiat în apă, apoi îl frământi cu mâna cât trebue.

PENTRU MÂNCĂRILE PREA SCĂZUTE

Dacă o mâncare a scăzut prea mult şi, vrând s'o dai la masă, vezi că n'a rămas în cratiţă decât puţină zeamă, grasă ca untdelemnul, fă să crească sosul astfel: toarnă în mâncare atâta zeamă de carne sau, în

lipsă de zeamă, atâta apă, câtă zeamă trebue să aibă mâncarea în clipa dărei la masă.

Să fiarbă, cel puţin 10 minute, apoi se scoate grăsimea.

CANTITATEA SOSULUI IN MÂNCĂRI

Cât sos trebue să aibă o mâncare, trebue să fie mai scăzută sau mai zemoasă? Iată întrebarea. Răspunsul este: Când daţi la masă o mâncare trebue să aibă 3 linguri de zeamă de fiecare persoană.

PĂTRUNJELUL PRĂJIT

Pentru unele mâncări se cere pătrunjel prăjit; iată cum procedezi: Pui într'o cratiţă, multă din grăsimea care trebue: unt, untură, grăsime, untdelemn, etc. Când este foarte fierbinte, moi pătrunjelul şi îl scoţi aproape imediat, căci e gata.

UNELE CANTITĂŢI: UNT, ZAHĂR, FĂINĂ, etc.

Untul: când se spune că într'o mâncare trebue să se puie unt cât o nucă, să se înţeleagă 15 grame, iar când se spune că trebue unt cât un ou, să se înţeleagă 50 grame.

Făină: O lingură de supă însemnează 20 de gr. O lingură plină 30 gr., o lingură nu tocmai plină, 15 gr.

Zahărul: O lingură de supă vrea să zică 30 gr.

Sarea de bucătărie: O lingură plină 15 gr.

Sarea de masă: O linguriţă de cafea vreo 6 grame.

Paharul: Când se indică adăogirea în mâncări a unui pahar de oarecare lichid, se înţelege paharul de 200 gr.

ZEAMA ALBĂ

In bucătăria franceză se întrebuinţează mult această zeamă zisă „Courtbouillon“ şi purtând numele de „albul“: „Le blanc“. Această zeamă, în care se fierb de multe ori cărnurile şi legumele, se fabrică astfel:

Se iau: 2 litri de apă, o lingură plină de făină, o lingură rasă cu sare de bucătărie, 3 linguri de oţet, 80 sau 100 gr. de grăsime dela rinichi de vacă şi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu.

Moi, încetul cu încetul, făina cu apă căutând să nu facă cocoloaşe, adaogi oţetul şi sarea. Pune pe foc şi aşteaptă clocotul amestecând mereu. Când clocotul e tare, pui alimentele destinate fierberii, pui buchetul şi, la urmă, grăsimea.

Retragi cratiţa de pe flacăre, acoperi pe trei sferturi cu capacul şi laşi să fiarbă domol cât trebue.

VI. „REGIMUL FAVORIT“

RĂSPUNSURILE DOAMNELOR ŞI DOMNILOR

Editura a rugat pe un număr de doamne şi domni să binevoiască a contribui la compunerea acestei cărţi de bucate, răspunzând întrebării: „Care este felul de mâncare, favoritul d-voastră“.

Până când am pus cartea sub tipar, acum doi ani, am primit următoarele răspunsuri:

D-na ANA BERLESCU
Str. Maria Rosetti

Dragă, Domnule Bacalbaşa,

Dacă n'am răspuns până acum amabilei d-v. scrisori, este că gusturile mele nu sunt destul de fine, pentru a putea figura în cartea d-tale. Totuşi pentrucă nu pot refuza dorinţa d-tale, îţi comunic că mâncarea mea preferată este: Sărmăluţe în foi de spanac. Cum se pregătesc nu ştiu. Ştiu însă să le mănânc.

Cu toată prietenia
Ana Berlescu

D-na MARIA ARBIZANI

SCORDOLEAUA DE RACI

Prefer orice mâncare de raci, mai ales scordoleaua. Dau mai jos două moduri de a prepara scordoleaua.

Intâia metodă: Se ia 250 gr. nuci curăţate şi bine pisate într'o piuliţă de marmoră sau de lemn. Se freacă bine şi se înmoaie câtva timp în untdelemn miezul a două felii de franzelă, se pisează vreo doi-trei căţei de usturoiu şi se amestecă bine toate aceste elemente. Adaogi în castron puţin untdelemn şi puţină zeamă dela apa în care au fiert racii.

Intr'o oală se fierb racii — vreo 20 la număr —, cu sare, piper, frunze de dafin, cimbru, chimen, o ceapă întreagă. După ce au fiert racii, se curăţă cozile, se toarnă în farfurie scordoleaua; cozile se pun deasupra, iar picioarele racilor decorează farfuria de jur împrejur.

A doua metodă: In apa în care fierbi cei 20 de raci, se pune sare, 10 boabe de piper, frunză de dafin, 2 căţei de usturoiu, o ceapă întreagă, un morcov, ţelină, pătrunjel, un păhăruţ de oţet sau un pahar de vin. Racii fiind fierţi, se scot din oală şi se strecoară zeama.

In lapte se moaie 3 felii de franzelă, se pisează bine 10 nuci într'o piuliţă de marmoră sau de lemn, se frământă bine pâinea cu 1—3 căţei de usturoiu, se adaogă nucile.

Se curăţă picioarele racilor de coajă, se pisează bine împreună cu zarzavatul dela raci, la care se adaogă şi puţină din zeama în care au fiert racii.

Toate acestea se pun într'un castron şi se amestecă împreună până când se formează o pastă. Apoi se adaogă untdelemn până ce amestecul devine consistent. Se mai adaogă vin sau zeamă de lămâie. Scordoleaua se aşează apoi pe farfuria de servit şi se garniseşte cu cozile racilor curăţate de coajă.

Maria Arbizani

D-ra ELENA STELIAN POPESCU

ŞALĂU CU CIUPERCI

2 şalăi nu prea mari, ¼ kg. ciuperci, 100 gr. parmezan ras, ½ kg. smântână.

Se opăreşte peştele şi apoi se scoate osul dela mijloc. Rămân astfel două felii (dela 2 peşti, 4 felii).

Se pune o felie într'o farfurie şi pe deasupra ciupercile.

Acestea se taie în bucăţi mici, apoi se prăjesc înnăbuşit în unt, cu puţin pătrunjel şi astfel se pun în formă peste felia de peşte. Urmează altă felie de peşte şi iar ciupercile.

Se presară pe deasupra parmezan şi smântână şi se lasă în cuptor să se rumenească la un foc slab.

Elena Stelian Popescu

D-na LAURENŢIA BACALBAŞA
(Inspectoară şcolară)

Onorată editură,

Sunt întrebată care este felul meu de mâncare favorit. Iată o întrebare ce mă pune în încurcătură, căci nu ştiu cu ce să încep.

Din mulţimea felurilor de mâncări favorite, să aleg doar câteva specialităţi ale bucătăriei delicioase moldoveneşti.

TOCANĂ DE MĂNĂTĂRCI (Hribi)

Pui de cu seară la muiat în apă căldicică o mână de mănătărci din care îţi iese o mulţime de mâncare să poţi mulţumi 3—4 persoane. Tai mănătărcile în felioare foarte subţiri ca pe tăiţei. Tai mărunt şi puţin pătrunjel şi mărar, dacă gustul acestor verdeţuri place. Prepari apoi un sos cu 2—3 cepe tăiate mărunt şi prăjite în untdelemn, un vârf de cuţit cu făină, un pic de piper, sare şi bulion de roşii. In acest sos răstorni mănătărcile şi verdeaţa şi laşi să fiarbă bine, la foc nu prea tare, adăogând şi un păhărel de vin când sunt aproape fierte şi scăzute. Se serveşte rece.

Din hribi se mai prepară: un borş minunat, sarmale de post cu orez, pilaf şi varză.

Ţiu însă să adaog că, apa în care ai pus mânătărcile să stea o noapte întreagă, n'o arunci, ci o întrebuinţezi la diversele mâncări după ce te-ai încredinţat că e bine limpezită şi curată.

Mânătărcile trebuesc cercetate şi curăţate una câte una ca să nu aibă viermi.

MIEL CU SBÂRCIOCI

Mi-a mai plăcut, atunci când încă nu începusem seria regimurilor, acel fel de ciuperci numit „sbârcioci". Se gătesc în Moldova. Iată preparaţia:

Rumeneşti în unt bucăţi de miel. Sbârciocul îl cureţi de rădăcină, lăsându-i piciorul şi-l speli în câteva ape. După aceea îl tai, însă nu mărunt, dacă sunt mici îi poţi lăsa şi întregi. Îi pui apoi în apă ca să dea un clocot-două, îi scoţi, îi aşezi în cratiţă împreună cu carnea, umplând cu un sos pregătit cu unt şi puţină ceapă. Adaogi sare, pătrunjel şi mărar, laşi să fiarbă şi, când e aproape să scadă, adaogă atâtea linguri de smântână câte bucăţi de carne ai pus în cratiţă.

ALIVENCII

Fiindcă sunt în seria bucatelor moldoveneşti, să arăt cum prepar câteva feluri de bucate din naţionalul nostru păpuşoiu.

Aţi auzit de „Alivencii". Prepararea acestui fel naţional moldovenesc, a degenerat şi el astăzi ca multe altele. Am văzut prin unele cărţi de bucate că gospodinele le fac cu ouă şi mai ştiu eu cu ce. Iată cum ştiu eu că se prepară acest fel.

Cu câteva ore mai înainte, opăreşti cu lapte dulce, cantitatea de făină de păpuşoiu (porumb) cernut prin sită deasă: un kg. este destul pentru 5—6 persoane. Laşi să se răcească. După aceea pui ca un litru de lapte acru („chisleag" se spune în Moldova la aceea ce rămâne după ce se ia smântâna de pe oale) şi o mână de mărar proaspăt. Amesteci bine, pui şi două linguri bune de unt şi puţină sare. Frământi bine şi laşi să se dospească. Alegi, după aceea, câteva frunze de varză, le speli bine, apoi le ungi cu unt proaspăt pe una din părţi. Pe partea unsă aşezi, în grosime de două degete, din această compoziţie şi pui deasupra a doua frunză şi dai la cuptor după ce-ai scos pâinea, ca să nu fie cuptorul prea tare.

Când s'a rumenit bine, serveşti cu smântână foarte proaspătă.

MĂLAIUL

„Mălaiul" este o prăjitură ţărănească foarte „en vogue" pe vremuri în satele şi chiar în oraşele moldoveneşti.

Iată preparaţia:

Se cerne bine mălaiul, apoi se opăreşte cu apă sau lapte dulce fiert. Laşi să se răcească. De o parte pregăteşti o mică plămădeală ca pentru pâine. Când s'a răcit mălaiul opărit, i se adaogă plămădeala, sarea necesară, se frământă bine şi se lasă să se dospească.

Tava în care va fi copt, se unge cu unt. După aceea se ia compoziţia se mai frământă puţin, adăogându-i-se puţin unt, mărar, câteva linguri de smântână sau chisleag (lapte acru). Se aşează în tavă şi se pune la cuptor. Pentru ca să nu plesnească, se unge deasupra cu făină de grâu subţiată cu apă.

Se serveşte caldă cu smântână; se poate mânca şi rece.

CRUPUŞOARE DE PORUMB CU LAPTE

Se iau crupele (boabele) de porumb se spală şi se fierb în apă cu sarea necesară şi o lingură-două de unt, până ce au înflorit bine şi formează o pastă moale. Se aşează în farfurie lungă, se fac deasupra cu vârful lingurii şiruri de unghiuri în care se pune câte puţin unt şi se serveşte cu smântână sau cu brânză de oi proaspătă.

GIR DE MĂLAIU CU LAPTE

Se cerne mălaiul printr'o sită cât se poate de deasă. Când laptele fierbe, se adaogă puţină sare, puţin unt şi mălaiul sub formă de ploaie ca să nu se formeze cocoloaşe.

Să se aibă grijă la fiert ca să nu se îngroaşe. Se serveşte în ceşti sau în farfurii de supă.

BUDINCĂ DE PARMEZAN

Se sfârşesc cu un fel mai puţin naţional şi mai puţin moldovenesc:

Iată pregătirea:

O jumătate lingură de unt se freacă bine cu 3 gălbenuşuri de ouă, se adaogă jumătate litră de smântână, spuma dela 3 albuşuri, sare şi pesmet ca să iasă un aluat mai moale ca acel ce se prepară pentru găluşti. Se aşează această compoziţie într'un şervet uns cu unt şi legat bine, se pune într'o oală cu apă clocotită şi se fierbe ¾ de oră.

Se desleagă, se aşează pe farfurie şi se toarnă deasupra puţin unt proaspăt topit şi destul parmezan ras.

Laurenţia Bacalbaşa

D-na MAIOR M. D. MIHAILIDI
Str. Regală, 21 — Loco

RAŢĂ, LIMBĂ DE VIŢEL SAU IEPURE CU MĂSLINE

— *Pentru 12 persoane* —

½ kg. măsline volo, 100 gr. capere, un morcov, un pătrunjel, ½ ţelină, două cepe, o lingură bulion sau sos de roşii, 2 bucăţi zahăr, o legătură pătrunjel verde, ½ lămâie curăţată de coaje şi tăiată felii subţiri, un păhărel de vin şi câteva felii subţiri de slănină.

Se prăjeşte carnea, apoi se curăţă zarzavaturile şi se taie fin ca tăiţeii şi se prăjesc împreună cu cele două cepe şi se aşează peste carne. Se pun măslinele, caperele, lămâia, pătrunjelul verde tocat, zahăr, fe-

lioare de slănină, apoi se face un râmtaş, cu o lingură de făină şi unt la care se adaogă şi bulion sau sos de pătlăgele roşii, se stinge cu apă şi se pun peste conţinutul de mai sus, lăsându-se apoi să fiarbă la un foc potrivit. Când e aproape scăzută, se lasă şi în cuptor.

PAPANAŞI DE BRÂNZĂ DE VACI (Fierţi)

1 boţ de brânză de vacă, 2 ouă, 3 linguri de făină, sare, coaje de lămâe rasă, 70 gr. unt proaspăt, pesmet.

Se amestecă bine boţul de brânză cu ouăle, pici puţină sare, apoi coaja de lămâie şi când sunt bine frământate se adaogă şi făină, apoi într'un vas cu apă fiartă se pune câte o jumătate de lingură din conţinutul de mai sus — până se termină toată cantitatea. Se acoperă cu capacul. Se fierbe bine şi când sunt crescuţi îi scoatem cu o lngură găurită într'o farfurie şi presărăm pesmet prăjit în unt. Se pot servi şi cu zahăr pisat.

Pentru papanaşi prăjiţi se pun la fel cantităţi, dar îi prăjim în unt încins şi presărăm zahăr pisat când sunt fierbinţi şi se prăjesc cu câteva minute înainte de a-i servi la masă.

COZONACI MOLDOVENEŞTI

1 kg. făină de grâu, ½ kg. lapte dulce, 25 gr. drojdie, 8 ouă, 250 gr. zahăr pisat fin cu vanilie, 250 gr. unt proaspăt, coaje de portocală rasă, o linguriţă de rom şi puţin untdelemn pentru înfrăgezit, 100 gr. stafide roşii.

Se face maiaua de drojdie, 2 linguri de făină şi puţin lapte cald. Se lasă să se dospească o oră, apoi începem să-l frământăm. Dacă este puţină cantitate se poate bate şi cu lingura, adăogând gălbenuşurile, ½ din albuş făcut spumă, zahărul, laptele, coaja de portocale, puţin rom şi untdelemn şi batem o oră până ce se face băşici, apoi punem şi cantitatea de unt ce o avem puţin câte puţin; apoi lăsăm să crească la un loc cald. După 2 ore îl aşezăm în forme. Când a crescut şi în forme, îi ungem pe deasupra cu gălbenuş de ouă şi presărăm puţin zahăr pisat mare şi câteva felii de migdale.

PLUM-KEKES

Ia 2 ouă, 50 gr. făină, 50 gr. zahăr pisat fin, 25 gr. stafide, 25 gr. nuci, 25 gr. migdale, fructe, un vârf de cuţit de bicarbonat, puţină coajă de lămâie.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pisat cel puţin ¾ oră, apoi se bate bine albuşul şi se adaogă având grijă să se amestece uşor, apoi punem făină în care punem şi bicarbonatul câte puţin până se termină. In urmă adăogăm stafidele, migdalele, fructele, coajă de lămâie, toate întregi le amestecăm uşor, apoi le răsturnăm într'o formă lungăreaţă unsă cu puţin unt şi presărat cu puţină făină. Apoi o punem la copt la un foc bun.

MINCIUNILE

Compoziţia: 70 gr. unt. ¼ lt. smântână, 3 gălbenuşuri de ouă, 50 gr. zahăr, 1 lingură de rom, puţină sare, 100 gr. făină, puţină vanilie.

Preparaţia: Din toate se face un aluat. Aceasta se întinde şi se taie în pătrăţele, se taie cu rotiţă dinţată, în făşii, având grijă să se lase 2 cm. la margine, ca numai mijlocul să fie sdrenţuit. Cu o lingură dreaptă se apucă aceste pătrăţele şi se aruncă în unt sau în untură clocotită. După aceasta se pune pe o hârtie de mătasă ca să nu rămână grase, se presară cu zahăr şi se servesc de preferinţă fierbinţi.

Frosa maior M. D. Mihailidi

D-l GEORGE DERUSSI
fost ministru

Iată răspunsul unui fin cunoscător:

„Cu toate că am petrecut o vieaţă în cariera diplomatică, învinuită, dealtfel pe nedrept, a fi adăpostul tuturor lacomilor şi mâncăcioşilor, mărturisesc că nu mi-a rămas din această lungă activitate nicio slăbiciune gastronomică. Ce e drept mesele au jucat în toate timpurile un rol important în contactul dintre oamenii de stat ai diferitelor ţări. In vremea congreselor din Viena, din Paris şi apoi din Berlin în 1878, cronicarii spun că cel mai bun bucătar îl avea d-l d'Oubril al III-lea plenipotenţiar rus, dar şi Alexandru Caratheodory Paşa, primul delegat turc nu se lasă mai pe jos; prinţul de Hohenloche, unul din delegaţii germani, aminteşte de extraordinarul pilaf servit la una din aceste mese şi din care comesenii, în cap cu cancelarul Bismark, se serveau de câte două ori, — ceea ce nu-i împiedeca apoi să trateze soarta Imperiului Otoman, la fel cu pilaful lui Caratheodory Paşa.

In ce mă priveşte trebue să spun că nici tradiţionalul Rindfleisch la masa împăratului Frantz Iosif, nici monumentalele „Taş-Kebaburi" servite în castroane de aur masiv la Curtea Sultanului Abdul Hamid, nici măcar menu-urile schimonosite ale Ţarului Ferdinand al Bulgariei nu mi-au lăsat vreo amintire deosebită. In schimb vă pot indica o mâncare delicioasă de care-mi amintesc. Ii zice: „Sole tout Paris". Peştele se prinde viu sub ochii clientului dintr'un imens aquariu şi se găteşte cu sos de vin şi cu mici pateuri de crevete. Această mâncare o puteţi găsi zilnic la „Fish-Restaurant", un birtuleţ din Copenhaga —, dacă nu vă e peste mână.

George Derussi

D-l Gr. TRANCU-IAŞI
fost ministru

Am trei slăbiciuni... dacă pot vorbi eu de slăbiciuni în materie de mâncare.

1. Salată de icre negre cu pătlăgele vinete (o mâncare pe care o gust rar, când îmi permit luxul pe vremea pătlăgelelor vinete, să cumpăr o sută de grame de icre).

2. Prăjitura a cărei reţetă v'o trimit alăturat.

3. Cafeaua care poartă numele meu (cafea, coniac, cacao fiartă şi servită într'un pahar subţire cu un strat de frişcă deasupra).

PRĂJITURA TUTI-FRUTI

Se freacă gălbenuşurile cu zahăr bine, devine spumos, apoi se pune făină şi albuşurile bătute. Această compoziţie se toarnă într'o tavă tapisată cu hârtie unsă cu unt şi tapisată cu făină. Compoziţia coaptă să aibă grosimea de ½ deget. După ce s'a copt o răstorni şi o laşi până a doua zi când o tai în jumătate, o aşezi pe un fund sau un porţelan, torni peste ea un şatou (chateau) preparat din ouă cu lapte şi puţin rom, până se îmbină bine; aşezi peste ea un strat de fructe zaharisite sau boabe de diferite dulceţuri care au stat în rom; pui cealaltă jumătate deasupra, mai torni chateau peste ea şi deasupra, garniseşti cu frişcă bătută. O tai în pătrate şi aşezi pe farfurie.

Gr. Trancu-Iaşi

D-l G. OROMOLU
fost ministru

Iată un crap care, oricât este el peşte, va vorbi dela sine.

CRAPUL IN SOLZII LUI

Nu cureţi solzii peştelui nici nu-l spinteci. Toate măruntaiele i le scoţi prin urechi. Il speli bine. Apoi pe aceiaşi cale introduci într'însul: sare destulă, piper, untdelemn fin de salată, foaie de dafin, cimbru, puţin tarhon, nucşoară.

Culci peştele într'o tavă unsă cu untdelemn şi-l pui la cuptor. Când peştele s'a copt, îl scoţi din tavă, îi tragi solzii jos şi-l dai la masă.

G. Oromolu

D-l G. GEORGIADI
Avocat
Str. D. Racoviţă, 16

Mi-ai manifestat dorinţa de a cunoaşte felul de bucate pentru care am preferinţă.

Nimic mai uşor.

Mai greu va fi însă să-ţi descriu modul de preparaţiune. Dar prea e bun, ca să nu-mi frământ mintea punând-o la contribuţiunea unei pagini de literatură pantagruelică.

POTÂRNICHE CU VARZĂ

Luaţi: 3 potârnichi, o varză proaspătă (dulce), 65 gr. unt proaspăt, un cârnat debreţin, 50 gr. salam, 250 gr. vin alb, 45 gr. coniac, 125 gr. zeamă de carne, 60 gr. grăsime de gâscă, 1 morcov, 3 cepe, buchetul obişnuit, sare, piper, 250 gr. slănină slabă (piept).

Se taie varza cum tăiem varza acră pentru gătit, se spală bine, după care se aşează într'o oală plină cu apă sărată unde stă o jumătate de ceas. Apoi se strecoară bine de tot ca să se scurgă toată apa, cu modul acesta varza se albeşte.

Se ia după aceia, una din potârniche şi se rumeneşte într'o cratiţă împreună cu untul, slănina, debreţinul, salamul; odată rumenite se adaogă: varza, vinul, coniacul, zeama de carne, grăsimea de gâscă, morcovul tăiat felii, ceapa, buchetul, sarea şi piperul. Acoperă cu capacul şi lasă să fiarbă 2 ore.

După aceste două ore, se scoate potârnichea, se retrag din ea toate oasele, iar carnea se trece prin sită, spre a se preface în piurea. Se scoate de asemenea: ceapa şi buchetul şi se încorporează piureaua şi ceapa cu varză.

Se ia celelalte două potârnichi şi se frig la frigare. Odată fripte bine, se taie în bucăţi conservând preţios zeama pe care o turnaţi pe varză.

Serviţi pe o farfurie caldă în care se aşează mai întâiu varza garnisită cu feliile de slănină, debreţin şi salam şi acoperite de ambele potârnichi.

G. Georgiadi.

D-l RADU ODOBESCU

Ne trimite următoarea preparaţie a crapului pe care o clasifică: Mâncarea d-sale preferată.

CRAPUL LA CUPTOR

Alegeţi un crap proaspăt, de apă curgătoare, şi după ce l-aţi curăţat şi spălat, aşezaţi-l într'o cratiţă de pământ pe bucăţi de unt proaspăt frământat cu pătrunjel tocat, puţină ceapă, puţin usturoiu, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Acoperiţi crapul cu bucăţi de unt, puneţi unt şi înăuntru, presăraţi pe el pesmet pisat şi puneţi la cuptor.

După câteva minute de coacere, stropiţi-l îmbelşugat cu vin alb, iar în spaţiul liber, puneţi-i lapţii sau icrele. Puneţi-l iarăşi la cuptor şi supraveghiaţi operaţia stropind la intervale cu sosul din tavă.

In altă parte prăjiţi franzele în unt, vârîţi-le sub peşte, iar peste tot turnaţi un pahar de smântână.

Mai puneţi-l la cuptor fără să fiarbă şi serviţi.

Radu Odobescu

UN ANONIM

SALATĂ DE ICRE

Ia 100 gr. icre negre tescuite, punele într'o piuliţă de marmoră şi pisează-le până se vor face ca alifia; adaogă 50 gr. migdale opărite şi curăţate de pieliţă. Toarnă câte două linguri de untdelemn şi pisează bine; toarnă zeama dela 2 lămâi şi pisează mai departe, pune miez de pâine cam 60 gr., muiat în oţet şi stors bine. Mai pisează aproape un ceas. Apoi adaogă puţin oţet tăiat cu apă şi dacă-ţi place gustul, adaogă o ceapă mai mică rasă. Trece prin sită mai rară.

Aşează la farfurie deasupra, o coajă de lămâie tăiată subţire şi puţin untdelemn.

Un anonim

VII. ALIMENTE DE REGIM

SOSURI, SUPE, MÂNCĂRI, PRĂJITURI HRANA NATURALĂ ŞI VEGETARIANĂ

SOSURILE

SOSUL NOU

Pentru bolnavi care nu pot suporta untdelemnul, iată un nou sos ce înlocueşte maioneza:

Iei 150 gr. unt proaspăt şi-l topeşti lângă foc. Intr'un castron ai pus 2 gălbenuşuri de ouă pe care le baţi ca pentru maioneză. Bătând mereu începi să torni, picătură cu picătură, untul topit până ce termini.

Sărezi cât vrei.

SOS BEDRUVE

Se mănâncă cu peşte.

Iei 50 gr. de unt proaspăt şi o lămâie; lucrezi untul până ce s'a redus în smântână, adaogi apoi, amestecând mereu zeama unei lămâi şi puţină sare.

SOSUL MUSELIN UŞOR

Subţiezi două linguri de făină în 250 grame de lapte. Puneţi să fiarbă.

Adaogi, cât vrei unt şi amesteci mereu până ce sosul s'a subţiat bine.

Atunci pui zeama a jumătate de lămâie şi un ou, al cărui albuş l-ai bătut până la spumă.

SOS TOMAT

Fierbe jumătate oră 500 grame tomate fără apă cu un buchet de pătrunjel şi o ceapă.

Dacă n'ai tomate proaspete poţi lua din conserve sau piurea de tomate.

Trece prin sită fiertura, adaogi o lingură de făină subţiată în puţină apă. Pune să fiarbă. In momentul de a servi adaogă 15 grame de unt.

SOS ANDRAL

Inlocueşte sosul bechamel.

Iei 500 gr. lapte, 3 linguri făină, 40—50 gr. unt, puţină sare. Pe când laptele fierbe, subţiază făina cu puţin lapte rece, apoi toarnă amestecul în laptele care fierbe. Lasă să fiarbă 20 minute şi sărează. Când sosul e fiert, adaogă untul.

Cu acest sos, se mănâncă cărnurile albe fierte, peştele, legumele.

SUPELE

BULION VEGETARIAN

Taie în bucăţele 3 cepi şi rumeneşte în unt, cantitate cât un ou. Amestecă ca să nu se prindă.

Umple cu 2 litri apă. Adaogă 2 praji, 3 carote şi o ţelină: toate legumele tăiate în bucăţi.

Să fiarbă domol 4 ore.

Treci totul prin sită.

Carotele transformă-le în piurea şi adaogă-le bulionului.

Mai fierbe, apoi, punând tapioca.

SUPĂ CU VARZĂ DULCE (Franceză)

Ia o varză mai mică, tai-o în patru, după ce-ai curăţat-o de foile exterioare. Spală bucăţile în apă rece. Apoi pune-le să stea 10 minute în apă fierbinte cu 200 grame slănină. După 10 minute pune-le o oră să stea în multă apă rece.

Astfel va deveni foarte digestivă.

După această oră strângi bucăţile de varză în mâini spre a le scoate apa, apoi sărează şi piperează fiecare bucată în parte.

Apoi pregăteşte: 100 gr. morcovi, 100 gr. ceapă, 15 gr. sare, 2 cuişori înţepaţi în una din cepe.

Pune cele 4 bucăţi de varză într'o oală de cel puţin 4 litri cu un buchet şi morcovi, adaogă deasupra ½ chilo coaste de vacă, cele 200 gr. slănină întrebuinţată, 3 litri de apă.

Pune la fiert, spumează, apoi lasă să fiarbă 3 ore pe colţul maşinii.

Scoate carnea, legumele şi varza. Taie bucăţelele de varză în bucăţele mai mici şi trece-le în castronul de ceapă unde ai pus 25 grame de pâine.

Zeama toarn-o deasupra şi serveşte.

SUPĂ GOSPODĂREASCĂ

Taie mărunt: 125 grame morcovi, 120 grame napi, 50 grame praji, 25 grame ceapă, 50 grame varză.

Să se topească cu 100 gr. unt.

Din altă parte vei fi fiert 200 grame fasole albă muiată din ajun, umple legumele cu 2½ litri apă în care a fiert fasolea. Să fiarbă o oră

şi jumătate pe colţul maşinii. Leagă cu 200 gr. smântână dublă şi 80 grame unt.

In momentul de a servi adaogi fasolea şi pătrunjel sau asmăţui tocat.

SUPĂ NORMANDĂ

Iei: 125 gr. napi, 50 gr. praz, 25 gr. lăptuci, 100 gr. cartofi.

Pune pe foc în unt proaspăt cele dintâi trei legume, dar să nu se rumenească.

Umple cu 2 litri apă, adaogă cartofi cât şi un pumn de fasole verde tăiată în bucăţi mici. Sare, piper, să fiarbă 1½ oră pe colţul maşinii.

Scoate spuma, leagă cu 200 gr. smântână şi 8 gr. unt.

Adaogă pătrunjel sau asmaţui tocat şi crutoane prăjite.

PIUREA DE LINTE

Ia 400 gr. linte, spală cu apă căldicică şi pune-o în oală cu: 1½ litri apă, 35 gr. ceapă întreagă, 35 gr. morcovi, 10 gr. ţelină, 10 gr. sare.

Să fiarbă. Când vor fierbe, acopere focul cu cenuşă şi lasă să pâlpăe până când lintea va fi fiartă. Când un bob se va topi între degete, lintea e fiartă.

Spre a uşura fierberea, vei turna în oală, la fiecare jumătate de oră, câte un sfert de pahar de apă rece.

Acest sistem, face inutilă ţinerea legumelor uscate o noapte întreagă în apă. Aceasta e părerea lui Goufée, fostul mare bucătar al Jockey-Clubului din Paris.

Scoate lintea şi pune-o într'o sită ca să se scurgă apa de pe ea. Apa în care a fiert, păstreaz-o.

Trece lintea prin sită, muind şi cu o parte din apa în care a fiert.

După ce ai trecut toată lintea, toarn-o în apa în care a fiert şi pune-o să fiarbă din nou; la primul clocot, trece oala pe colţul maşinii şi amestecă mereu cu lingura de lemn ca să nu se prindă pe fundul oalei.

Pune în castronul de supă 15 gr. de pâine, 60 gr. unt. Toarnă piureaua în castron şi amestecă până se va fi topit untul. Serveşte.

PAPARA FRANCEZĂ („PANADE")

Intr'o oală de 3 litri, pune 1 litru 400 gr. apă. Adaogă: 50 gr. pâine ruptă în bucăţi, 15 gr. unt, puţină sare.

Pune pe un foc iute. La întâiul clocot amestecă cu lingura de lemn şi lasă să fiarbă 20 minute amestecând mereu.

In cratiţa sau oala de pământ pune 4 gălbenuşuri de ouă bătute cu 50 gr. lapte. Adaogă 30 grame unt.

Pune papara în castronul de supă şi toarnă deasupra legătura de ouă cu lapte amestecând mereu. Dacă papara ar fi prea groasă adaogă 50 gr. lapte.

SUPĂ DE OREZ CU LAPTE

Spală în apă fierbinte 60 gr. orez de bună calitate. Pune-l apoi în apă rece şi scurge-i apa.

Fierbe 50 gr. lapte într'o oală de 2 litri.

Toarnă orezul peste lapte şi amestecă ca să eviţi cocoloaşele.

Adaogă 5 gr. zahăr şi 5 gr. sare.

Să fiarbă domol ½ oră.

Luare aminte. Toate supele cu fidea, griş, lapte, etc., se pregătesc la fel.

SUPĂ DE PRAZ

Spală, curăţă 200 gr. praz tăiat în bucăţi de 4 centimetri. Rumeneşte în unt până devin blonzi. Umple cu 1 litru apă. Adaogă puţină sare şi piper.

Să fiarbă. La primul clocot pune pe colţul maşinii să fiarbă 20 de minute.

In castronul de supă pune bucăţele de pâine (40 gr.).

Pregăteşte o legătură cu: 2 gălbenuşuri de ouă, 100 gr. lapte rece, 30 gr. unt. Amestecă bine. Toarnă supa în castron, apoi legătura, amestecând mereu cu o mână, pe când cu cealaltă torni ouăle şi laptele.

Când untul s'a topit, serveşte.

OREZUL IN SUPELE DE PIUREA

In supele de piurea, fie de regim, fie de zeamă de carne, pâinea se poate înlocui cu orezul.

Fierbi 30 grame orez pentru o supă de 4 persoane, până ce orezul s'a spart; adaogi 15 gr. unt şi 4 de sare. După 20 de minute, amesteci orezul cu piureaua, punând 15 gr. unt în castronul de supă.

SUPĂ CU TAPIOCĂ

Fierbe 2 litri apă cu puţină sare şi dă drumul în ploaie, în timpul fierberii, la 6 linguri de tapiocă. Amestecă mereu. Lasă să fiarbă încet timp de 10 minute, apoi adaogă unt proaspăt cât un ou.

Bate în castronul de supă 1 sau 2 gălbenuşuri de ouă şi toarnă deasupra lichidul.

SUPĂ CARDINAL

Fierbe: 2 litri de apă în care fierbi deodată 500 gr. tomate tăiate în bucăţi şi 500 gr. cartofi; adaogi puţină sare. Această supă trebue să fiarbă 3 ore.

Trece-o apoi prin sită, fă-o să fiarbă iarăşi şi adaogă 3 linguri de cremă de orez subţiată în 250 gr. de lapte. Bate cu o lingură de lemn şi lasă supa pe foc încă 10 minute.

Această supă se poate face şi cu morcovi, în loc de tomate.

SUPĂ IMPERIALĂ

Fierbe 2 litri de apă în care subţiezi 4 linguri cremă de orez legate cu 2 gălbenuşuri de ouă.

Din altă parte pregăteşte un amestec cu 2 ouă şi 250 grame lapte care va fierbe la „bain-marie". Lasă să se răcească şi taie-l în mici bucăţele.

In momentul de a servi îl torni în supă astfel tăiat.

SUPĂ VEGETARIANĂ

Curăţă o ceapă, o eşalotă (dacă o ai), o ramură de ţelină, un nap, 2 carote (sau puţin morcov), un praz, o mică varză. Spală toate acestea şi taie-le în bucăţele mici.

Spală o lingură de orez.

Intr'o cratiţă pui unt cât un ou. Când s'a topit untul pui şi legumele şi orezul. Amesteci până ce s'au rumenit. Torni aproape 2 litri apă. Sărezi cât trebue şi laşi să fiarbă o oră şi jumătate.

Treci prin sită această supă şi o torni în castron peste felii de franzelă prăjită. Adaogi unt cât o nucă şi piper.

SUPĂ DE MORCOVI

Pune la foc 500 grame carote (sau morcovi), timp de 4 ore în 3 litri de apă sărată. Când au fiert trece zarzavatul prin sită, iar piureaua obţinută o pui iarăşi în aceeaşi apă. Adaogi 3 linguri de cremă de orez pe care o subţiezi, mai întâiu, în puţină apă.

După câteva clocote serveşte.

SUPĂ DE MAZĂRE BOABE

Iei 200 grame mazăre, 250 grame cartofi, 2 carote, 2 praji, 2 cepe, puţină foaie de dafin, puţin cimbru, o felie de pâine groasă cu multă coajă.

Pui mazărea în 2 litri apă şi laşi să fiarbă 1½ ore.

In timpul acesta se rumeneşte în puţin unt ceapa, apoi o adaogi mazărei dimpreună cu toate celelalte arome şi pâinea.

Laşi să fiarbă încă o oră şi jumătate.

In momentul de a servi, acopere bulionul cu felii de franzelă prăjită.

SUPĂ DE FASOLE

Absolut la fel ca cea de mazăre.

SUPĂ DE LINTE

La fel ca cea de mazăre şi de fasole.

SUPĂ DE PEPENE GALBEN

Deschide pepenele şi taie-i miezul în bucăţele pe care le pui în apa care e pe foc.

Curăţă 2 cepi, taie-le în rotogoale şi rumeneşte-le în unt fierbinte. Amestecă cu o lingură de lemn şi când bucăţelele sunt bine aurite, adaogă pepenele strivit în piurea. Sare şi mult piper. Lasă pe foc să se încălzească.

Sfărâmă în castronul de servit o mare bucată de pâine şi toarnă piureaua deasupra.

SUPĂ DE CASTRAVEŢI

Se face întocmai la fel.

MÂNCĂRILE

CASTRAVEŢI PRĂJIŢI

Curăţă castraveţii, taie-i în mai multe bucăţi şi aruncă-i 4—5 minute în apă fierbinte. Scoate-i şi scutură-i bine de apă.

Pune o lingură de pesmet şi bate-l cu un ou întreg adăogând şi ceapă tocată mărunt.

Când totul s'a împreunat bine, pune înăutru bucăţile de castravete.

Apoi în unt fierbinte introduceţi bucăţile de castravete ca să se rumenească pe toate feţele.

PATEU DE LEGUME

Curăţă cartofi şi fierbe-i în apă, trece-i apoi prin sită şi subţiază-i cu apă.

In apa fierbinte pui: măcriş, spanac, varză, cicoare şi alte legume şi le rumeneşti în unt.

Ia o formă, unge-o cu unt, presară pesmet, toarnă jumătate piurea de cartofi, pune deasupra celorlalte legume şi deasupra acestora, restul piureii. Aruncă bucăţele de unt şi pune la cuptor.

Deosebit ai fiert în apă: carote sau morcovi, napi, ţelină, sparanghel, le-ai tăiat în bucăţi, le-ai pus într'o formă între două straturi de piurea de cartofi şi coapte, mult timp, la cuptor.

GALETE DE FASOLE

Ia o ceaşcă de fasole albă sau roşie şi pune-o 12 ore în apă, spre a se înmuia. Pune-o să fiarbă în apă caldă şi sărată, până ce vei putea strivi boabele în piurea, punând egală cantitate de miez de pâine fărămiţată şi un ou crud. Turteşte această pastă ca să aibă grosimea unui deget, taie într'însa galete rotunde pe care le tăvăleşti în pesmete sau făină.

Topeşte o bucată de unt şi când va fi fierbinte, pune galetele spre a se rumeni pe fiecare parte. Fiind gata presară sare şi pătrunjel tocat.

FASOLE ALBĂ LA CUPTOR

Pune fasolea în apă fierbinte spre a putea scoate uşor coaja boabelor. Şterge-le cu un şervet şi pune-le la cuptor spre a se rumeni.

Pune apoi fasolea să fiarbă în destulă apă şi acopere oala. Când apa s'a evaporat, toarnă boabele într'o cratiţă şi sfârşeşte coacerea în cuptor domol. Această fasole n'are nevoie nici de sare, nici de unt.

MÂNCARE DE LEGUME

Tai în bucăţi mari de aceeaşi mărime: morcovi, ceapă, sfeclă, care au fost deja coapte la cuptor, punând şi îndoită cantitate de cartofi.

Adaogă untdelemn, un buchet cu pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, frunză de ţelină, sare şi piper. Pune apă până la jumătatea înălţimii legumelor şi aşează câteva tomate pe deasupra.

MÂNCARE CU GRÂU VERDE

Fierbe în apă sărată şi în clocote egale, cantităţi de morcovi, napi tăiaţi în bucăţi mici, îndoită cantitate de mazăre şi vârfuri de sparanghel, câteva boabe de bob, un pumn de fasole verde. Pui mai întâiu morcovii, napii şi bobul, puţin mai târziu fasolea, mazărea şi sparanghelul. Când s'au copt legumele, le treci prin sită şi păstrezi apa.

Alege grâul verde şi fierbe în de patru ori atâta apă din aceea în care au fiert legumele. Lasă pe foc domol 3—4 ore. Când grâul e fiert, adaogă legumele, ouă bătute şi formează găluşti pe care le arunci în mult untdelemn fierbinte spre a se rumeni.

ŢELINĂ NORVEGIANĂ

Tai o frumoasă ţelină în bucăţi. Curăţă 3 cartofi mari şi îi tai în rotogoale subţiri. Pune-le să fiarbă ambele legume, în apă. Când legumele s'au muiat, adaogi o ceaşcă de lapte, unt cât o nucă şi lasă să fiarbă încă 15 minute.

Bate un gălbenuş de ou în zeama unei lămâi şi amestecă-l în sos când dai la masă.

VARZĂ GRATINATĂ

Curăţă o varză în sferturi şi aruncă-le în apă fierbinte. Când s'au muiat, scoate-le, scutură-le şi taie-le în felii subţiri.

Unteză o tavă pentru cuptor, pune varza, presărând fiecare strat cu brânză-şvaiţer rasă, adaogă bucăţele de unt şi termină printr'un strat de şvaiţer şi jumătate ceaşcă de smântână.

½ oră la cuptor. Serveşte cald.

RONDELE DE PÂINE

Taie pâinea rece de Graham sau pâine rece albă în rondele de un centimetru grosime. Pe fiecare parte întinde câte un strat de unt şi pune-le o jumătate de oră în lapte.

Untează o cratiţă. Presară peste rondele şvaiţer sau parmezan ras. Rondelele aşezate câte două, una peste alta, şi pune-le să se coacă la cuptor domol.

MACAROANE LA CRATIŢĂ

Aruncă macaroane în apă fierbinte şi sărată. Domoleşte focul şi lasă să fiarbă 15 minute. Scoate-le sucurate de câteva ori într'o strecurătoare, presărându-le cu pesmete şi cu şvaiţer ras.

Infierbântă o bucată de unt în cratiţă, pune macaroanele; când s'au aurit pe o parte, întoarce-le spre a se rumeni şi pe cealaltă. Totul va forma o galetă rotundă. Presară sare.

COTLETE VEGETARIANE

Pune într'o cratiţă unt cât 2 nuci, o ceapă tăiată mărunt care va trebui să fiarbă încet, 2 tomate fără pieliţă şi seminţe; după trei sferturi de oră de fiert, striveşte totul într'o strecurătoare.

In alt vas fierbe în ½ litru apă, uşor sărată, 250 grame de orez; când a fiert amestecă-l cu ceapă şi tomate, cu 200 grame miez de pâine, pătrunjel şi asmăţui tocaţi, cu 3 ouă întregi. Amestecă bine toate acestea şi răstoarnă pe scândura de gătit presărată cu făină. Lasă să se răcească şi taie amestecul în formă de cotlete.

Să se prăjească în mult unt sau untură.

OREZ GRATINAT

125 grame de orez le fierbi în apă cu puţină sare, trebue să fiarbă la bain-marie timp de 1 oră şi jumătate.

Pregăteşte un sos alb (vezi sosurile) cu lapte, cu pătrunjel tocat şi pisat. Să dea în două sau trei clocote.

Subţiază 2 gălbenuşuri de ouă în puţină zeamă de lămâie şi adaogă albuşurile bătute spumă.

Adaogă acest sos la orez, având grijă să amesteci.

Untează un vas pentu gratinat şi răstoarnă înăuntru tot amestecul.

Pui deasupra bucăţele de unt şi pesmete. Se ţine în cuptor domol 20 minute.

CROCHETE DE CARTOFI

Fierbe un kg. de cartofi în pieliţa lor. Ii cureţi, îi treci prin sită şi-i încorporezi 2 ouă întregi, puţină sare şi 20 grame unt.

Lasă să se răcească, apoi taie în această pastă, crochetele pe care le arunci în untura fierbinte.

PÂINE DE ŢELINĂ

Ia o ţelină, ½ litru lapte, 50 grame unt, 150 grame făină, 25 grame griş, 3 ouă.

Taie ţelina în bucăţi mici, acopere-o de apă şi lasă să fiarbă trei sferturi de oră. Redu totul în piurea.

Din altă parte topeşte 20 grame unt, amestecă-l cu 40 grame făină, adaogă jumătate litru lapte. Vei avea un sos gros.

Amestecă sosul cu piureaua, apoi încorporează grişul, galbenul ouălor şi albuşurile bătute spumă.

Când pasta este omogenă, toarnă într'o formă untată şi presărată de griş şi lasă să se coacă ½ oră la cuptor într'un bain-marie.

Scoate din formă, cald fiind, şi toarnă deasupra un sos tomat.

VARZĂ ROŞIE

Curăţă varza de întâile frunze, tai-o în patru şi apoi mărunt.

Toacă două cepe, rumeneşte-o într'o cratiţă cu unt cât un ou, adaogă varza. Pune sare, piper şi lasă să fiarbă 15 minute.

CONOPIDA INNĂBUŞITĂ

Curăţă conopida de foile verzi, curăţă cotorul şi desparte-o în mai multe buchete. Spală bine.

Infierbântă o bucată mare de unt, adaogă sare, nucşoară rasă, pune conopida cu florile în sus, acopere cratiţa. Intoarce-o cu două furculiţe zece minute mai târziu şi lasă să mai fiarbă 15 minute la foc domol.

GĂLUŞTE ROMANE

Fierbe 500 gr. lapte, toarnă în ploaie 4 linguri de griş şi amestecă până ce totul va fi bine amestecat. Laşi să fiarbă până ce amestecul va deveni consistent. Acestei paste îi adaogi unt cât o nucă, puţină sare şi laşi să se răcească.

Când pasta e numai călduţă, pune 2 ouă întregi bătute uşor şi puţin şveiţer ras.

Iei apoi o lingură din această cocă şi arunc-o în untura fierbinte, retrage-o după ce s'a rumenit. Şi procedezi la fel până ce ai sfârşit toată coca.

GĂLUŞTE GERMANE

Se fac la fel dar fără ouă şi fără brânză.

SPANAC CU PĂTLĂGELE VINETE

Ia pătlăgelele proaspete şi taie-le în două, în lungime şi scoate o parte din miez. Apoi toacă spanac şi pune tocătura într'o cratiţă cu untdelemn sau unt proaspăt. Când spanacul s'a muiat bine amestecă-l cu miezul pătlăgelelor, pune sare şi untdelemn şi umple cu acest amestec golul pătlăgelelor. Presară praf de făină şi pune la cuptor 40—50 de minute.

De preferat untdelemnul untului.

GHIVECIU SPECIAL

Rumenește în unt două cepi tăiate în bucăți.

Adaogi 6 inimi de lăptuci stropind cu sare. Acopere cratița și lasă să fiarbă încet fără apă.

Când salatele au lăsat toată apa lor, adaogă: 250 grame de carote sau morcovi tăiați în felii subțiri.

Se pâlpăe 3 ore pe foc.

Cu o jumătate oră înainte de a servi adaogă ½ chilogram de mazăre boabe de conservă și câțiva cartofi mici.

GALANTINA VEGETARIANĂ

Pentru 12 persoane:

4 cepi mijlocii, 100 grame unt, 100 grame pâine, de preferat pâine din ajun, 125 grame fasole albă, ½ kg. piurea deasă de pătlăgele roșii, 100 grame macaroane, 1 ou răscopt, 1 ou crud, sare.

Ceapa fiind tăiată mărunt rumenește-le în unt.

Rumenește separat fasolea, macaroanele și pătlăgelele roșii. Treci totul prin sită.

Pâinea, pusă în apă mai din vreme, stoarce-o.

Ia atunci o mare cratiță de pământ unde amesteci ceapa prăjită, fasolea, macaroanele, roșiile și pâinea; adaogă ouăle răscoapte strivite și ouăle crude.

Pune unt într'o cratiță de pământ, pune în ea tot materialul și așeaz-o la cuptor domol, timp de 2 ore.

Acoperă cu o hârtie untată.

A doua zi scoate cuprinsul din cratiță, după ce ai muiat cratița în apă fierbinte timp de 2—3 minute.

Servești după ce ai presărat deasupra pătrunjel tocat.

LĂPTUCI CU ZEAMĂ

Rumenește în unt 2 cepe, apoi adaogă lăptucile după ce le-ai curățat și spălat.

Lase-le să pâlpâie pe foc timp de 2 ore după ce ai închis bine capacul.

Fă un râmtaș cu zeama lăptucilor și o lingură de piurea de roșii.

Mai lasă pe foc o jumătate de oră.

ȚELINĂ CU ZEAMĂ

Se prepară exact ca și lăptucile.

ANGHENARII CU SOS ALB

Curăță bine anghenaria tăindu-i coada, scoțându-i foile veștede și tăind vârfurile celorlalte. Spal-o cu apă rece.

Acoperă anghenaria cu apă în clocot, pune puțină sare și lasă să fiarbă o ½ oră.

Dacă foile se rup uşor anghenaria e fiartă, dacă ţin de legum, mai fierbe.

Când e fiartă scoate-o din apă, scutur-o de apă. In apa în care a fiert fă un sos alb adăogând jumătate cantitate de lapte sau bulion de legume. (Vezi la capitolul sosurilor).

ANGHENARII CU SOS REMULAD

Fierbi legumele cum se spune mai sus, apoi le serveşti cu sosul următor:

Toacă şi pisează un pumn de măcriş şi de mărar.

Când piureaua a ajuns fină de tot, aruncă în piuliţă un gălbenuş de ouă răscopt, un alt gălbenuş crud, o bucată de miez de pâine muiat în lapte şi stors apoi.

Pisează, mai departe, repede turnând, cu puţinul, untdelemn, sare şi zeama de lămâie.

Sosul trebue să fie foarte des.

ANGHENARII CU ROŞII

Ia anghenarii de cele mici, scoate aproape jumătate foile şi taie pe jumătate pe celelalte.

Pune apoi anghenariile în unt rumenit tăiat cu apă fierbinte sau bulion de legume. Se pâlpâe pe foc timp de un ceas şi jumătate priveghind ca să rămâie întregi.

Adaogă sare şi, pentru ca sosul să fie legat, pune şi piurea de pătlăgele roşii.

GHIVECI FRANCEZ

Ia un pahar de fasole albă nouă, jumătate pahar de bob, vreo 20 napi, tot atâtea carote, vreo zece vârfuri de sparanghel, un păhăruţ de fasole verde. Curăţă toate aceste legume, taie-le în cuiburi mici şi înveleşte fiecare fel în tulpanuri.

Pune să fiarbă apă sărată; aruncă înăuntru aceste mici legături, mai întâi fasolea albă, apoi bobul, morcovi, napii, fasolea verde şi vârfurile de sparanghel. Aruncă înăuntru, ca să stea câteva minute, şi trei inimi de lăptucă.

Scoate toate legumele din apă, scutură-le. Intr'o farfurie aşează lăptucile de jur-împrejur ca o stea şi, printre foile lor, celelalte legume.

Intr'o cratiţă încălzeşte unt proaspăt şi toarnă peste legume.

VARZĂ DE BRUXELLES

Curăţă o varză zisă „Bruxelles" şi scoate foaie cu foaie. Fierbe-le mult în apă sărată, apoi scoate-le şi toacă-le subţire de tot.

Pune în cratiţă unt cât un ou, aruncă peste el un pumn de praf de pesmete şi lasă-l până ce se aureşte. Apoi adaogă foile de rezervă şi amestecă totul cu lingura de lemn. Peste vreo zece minute serveşte cald.

VARZĂ ACRĂ CU CARTOFI

Fierbe un număr de cartofi.

Spală varza acră, pune-o pe foc în apă fierbinte până ce se va muia bine.

Din altă parte moaie o lingură de făină în unt topit, toarnă, încetul cu încetul, un pahar cu apă şi amestecă pe foc până ce sosul s'a întărit.

Curăţă cartofii de pieliţă, îi razi şi-i amesteci cu varza şi sosul alb.

OUĂ ŢĂRĂNEŞTI

Răscoace bine ouăle să fie tari. Taie-le în două în lungime. Scoate gălbenuşul şi striveşte-le bine cu măcriş crud spălat şi tocat. Pune sare şi piper. Umple fiecare ou cu acest amestec, pune deasupra fiecăruia unt proaspăt şi pune pe foc ca să se coloreze bine la cuptor domol.

URZICELE

Curăţă urzicele, spală-le bine şi aruncă-le în apă fierbinte. Când nu mai înţeapă la atingere, scoate-le, toacă-le, pune-le cu unt într'o cratiţă închisă şi lasă-le pe foc vreun sfert de oră.

CASULET (CASSOULET) VEGETARIAN

Intr'o cratiţă acoperită, pune pe foc un chilogram de pătlăgele roşii tăiate în bucăţi, precum şi un căţel de usturoiu, cimbru, foaie de dafin şi pătrunjel.

In unt proaspăt rumeneşte şase carote, şase napi, 125 grame ciuperci şi câteva arpagicuri.

Intr'o cratiţă de pământ pune 250 grame fasole albă, deasupra pui legumele rumenite, un buchet garnit (pătrunjel, cimbru, foaie de dafin), zeamă de pătlăgele roşii, sare şi piper. Acopere bine cratiţa şi pune, timp de patru ore, la cuptor domol.

Apoi adaogi jumătate chilogram de cartofi şi vreo 20 de măsline negre sau verzi.

Peste ½ oră serveşti.

FASOLE VERDE CU CEAPĂ

Taie zece cepe mari în rotogoale. Le aşezi pe foc domol cu unt, sare, piper, stropită cu făină, umplută cu apă şi lăsată ca să scadă.

Cepele striveşte-le cu piureaua într'o sită şi pune-le iarăşi pe foc timp de 15 minute adăogând 250 grame de fasole verde. Această fasole să fi fost fiartă, mai înainte, în apă sărată.

PRĂJITURILE

MERE PE PÂINE

Curăţă merele şi taie-le în felii.
Punele să fiarbă în puţină apă.
In o parte din apa în care au fiert merele pune înăuntru zahăr şi lasă pe foc până ce se face siropul.
Iei felii de miez de pâine rotunde şi groase cât un deget şi apeşi pe ele ca să se întărească miezul. Rumeneşte-le în unt.
Aşează-le pe farfuria de servit, pune pe fiecare pâine o bucată de măr şi torni deasupra siropul.

FRAGI PE PÂINE

La fel ca merele.

CIREŞE SAU VIŞINE PE PÂINE

La fel cu cele de mai sus.

CAISE PE PÂINE

Tot la fel.

PIERSICI PE PÂINE

La fel.

FRUCTE SUB PÂINE

Pune într'o tavă o cantitate de fructe precum: prune, coacăze, vişine, cireşe sau ce voiţi. Turnaţi deasupra câteva linguri de apă. Presăraţi 250 grame zahăr în praf.
Deasupra aşează felii de pâine groase cât un centimetru şi muiate în lapte. Aceste felii trebue să acopere complet fructele.
Aruncă peste pâine câteva bucăţele de unt.
La cuptor ½ oră. Serveşte cald.

MERE MICA INŢELEGERE

Fă un compot de mere mai dulce. Pune-le într'o tavă care să meargă la cuptor, deasupra pune albuş de ou bătut în spumă tare. Pentru fiecare albuş al unui ou să se puie o lingură de zahăr.
Să stea la cuptor 5 minute.
Dacă ai, pune împrejur pesmeţi şi dulceaţă de coacăză sau gelatină.

MERE PORTUGHEZE

Ia câteva mere, curăţă-le şi scoate-le tot mijlocul netrebuincios. Pune în găuri zahăr şi puţin unt, apoi aşează-le într'o tavă de cuptor unde s'a pus puţină apă şi puţin unt.

O jumătate oră la cuptor domol.

Apoi umple interiorul merelor cu gelatină de coacăze sau de caise.

MERELE DEMIDOFF

Ia câteva mere şi scobeşte-le adânc.

Miezul scos fă-l compot, trece-l prin sită şi adaogă-i:

2 albuşuri de ouă bătute ca zăpada.

O lingură de supă cu migdale pisate.

2 linguri pline de praf de zahăr.

Umple cu acest amestec golurile merelor şi pune-le la cuptor cu puţin unt şi puţină apă în vas.

Trei sferturi de oră la foc domol.

MERE CU OREZ

Ia: 125 gr. orez, ½ litru lapte, 1 ou, 50 grame unt, ½ kilo mere curăţate, 60 gr. zahăr pentru sirop, 100 grame apă, 100 gr. zahăr pentru zahăr ars (caramel), puţină coajă de lămâie.

Spală orezul şi pune-l să fiarbă în lapte 30 minute având înăuntru coajă de lămâie. Când s'a fiert, amestecă oul şi lasă-l să se răcească.

In altă parte fă un sirop cu 60 gr. zahăr pus în 100 grame apă; să fiarbă 10 minute. Adaogă merele şi, de îndată ce s'au muiat, trece-le prin sită.

Intr'o formă în care ai uns pereţii cu caramela, aşezi un rând de orez, un rând de mere şi tot aşa alternând şi sfârşind cu un strat de orez. Se ţine în cuptor 45—50 de minute. Când serveşti, garniseşte cu un compot de mere.

OREZ CU CAISE

Fă un orez cu lapte fără zahăr.

Pune într'o tavă sau cratiţă un rând de orez cu lapte, altul de compot de caise, acoperă cu un rând de orez, presară zahăr pisat şi aruncă câteva bucăţele de unt.

Gratinează la cuptor 20 minute.

OREZ CU VIŞINE

La fel.

OREZ CU PERSICE

Tot la fel.

TORTE

Ia 2 ouă, aceeaşi greutate de zahăr, aceeaşi greutate de făină.

Bate ouăle, adaogăi zahărul, apoi adaogă făina. Bate până ce aluatul e ca o pomadă.

Unteză forma pentru torte şi întinde aluatul cât mai subţire. La cuptor fierbinte 15 minute.

DULCEAŢĂ IN ALUAT

Fierbe apă şi unt în cantităţi egale. Lasă să scadă temperatura. Când apa e căldicică pune înăuntru de patru ori atâta făină şi frământă aluatul. Apoi întinde-l şi taie-l în rotogoale. Pune, peste fiecare, dulceaţă sau marmeladă. Inchide marginile rondelelor peste dulceaţă şi pune-le în unt sau untură să se coacă.

ŢIMBALĂ DE CASTANE

1 kilo de castane, 200 gr. zahăr, 100 gr. unt, 50 gr. ciocolată rasă, 2 ouă, ca două degete vanilie.

Castanele să fiarbă în apă clocotită 45 de minute. Curăţă-le de pieliţă, încă calde fiind, şi striveşte-le.

In altă parte faci un sirop punând 200 grame zahăr în 100 grame apă fierbinte. Să fiarbă până la 10 minute. Amestecă castanele cu siropul şi amestecă până ce vei obţine o piurea deasă şi lucie. Adaogă, treptat, treptat, untul topit, ciocolata rasă, vanilia, gălbenuşurile de ouă şi albuşurile bătute spumă ca zăpada.

Intr'un aparat căptuşit la fund şi pe pereţi cu hârtie untată torni amestecul şi lasă-l vreo 3 ore ca să se aşeze.

PATRU SFERTURI

Intr'o parte pui 3 ouă întregi şi aproape 200 grame zahăr.

In altă parte aceiaşi greutate de făină, 100 grame unt, 3 linguri de lapte.

Bate acestea împreună timp de 10 minute.

Adaogă apoi untul şi apoi făina, cu puţină sare şi vanilie sau o coajă de lămâie tocată.

Pune totul într'o formă la un foc domol timp de 45 de minute.

ŞARLOTA „SFÂNTUL ANTON"

500 gr. castane, 125 gr. zahăr, 250 gr. unt, 15 gr. ciocolată, 3 ouă.

Fierbe zahărul în 200 gr. apă spre a obţine un sirop, adaogă castanele sdrobite, apoi untul şi ciocolata şi amestecă totul cu 3 gălbenuşuri de ouă şi albuşurile bătute ca zăpada.

Din altă parte pui într'o formă pesmeţi de cei pentru şampanie, aşezând un rând în fund şi de jur împrejurul pereţilor, pesmeţi drepţi în sus.

Toarnă amestecul înăuntru, peste ei, aşează pesmeţi. Deasupra aşezi o farfurie şi peste farfurie o greutate spre a produce apăsarea conţinutului.

Să stea forma astfel cel puţin 6 ore.

BUDINCĂ ALSACIANĂ

Ia 200 grame de pâine albă tăiată în felii subţiri, toarnă un litru de lapte în clocot în care aţi topit 50 grame zahăr.

Lasă acoperit şi adaogă: 5 ouă întregi pe care le baţi mult, 500 grame vişine sau mere tăiate în felii foarte subţiri. Freacă cu unt o formă şi pune amestecul. Presară deasupra zahăr şi scorţişoară. Pune 2 ore la cuptor şi serveşte cald.

Dacă n'ai fructe proaspete poţi pune dulceaţă de vişine.

92144 — 4

VIII. SOSURILE

MAIONEZA (rece)

Cel mai popular este sosul zis „maioneză". Este considerat drept regele sosurilor, iar pregătirea lui e din cele mai simple.

Mulţi bucătari cred că maioneza trebue bătută numai într'o parte şi operaţia trebue făcută numai într'o cameră rece sau chiar pe ghiaţă. Eroare. Maioneza poate fi bătută în toate sensurile şi la orice temperatură.

Iată acum cea mai eficace metodă de preparaţie.

Pui într'un castron două gălbenuşuri de ouă proaspete, patru grame de sare, 2 gr. piper măcinat atunci, o linguriţă de muştar (de preferat muştarul Savora), o linguriţă de oţet de vin aromatizat cu tarhon.

Toate aceste ingrediente trebuesc bătute cu un pămătuf de sârmă, — nu cu lingura, — până ce s'a obţinut pomada; numai atunci începe turnarea untdelemnului.

Untdelemnul — care trebue să fie de cea mai bună calitate, — trebue turnat la început cu picătura, numai după ce maioneza a căpătat oarecare consistenţă, poate fi turnat mai repede. Insă în tot timpul şi fără încetare trebue bătut cu pămătuful de sârmă.

Dacă maioneza se îngroaşă prea mult, pentru ca să nu se taie, să i se arunce o linguriţă de oţet sau de apă. Şi amestecul să se facă mereu şi repede.

SOS SOUBISE

Fierbi în jumătate lapte şi jumătate apă câteva cepe, sărezi, pipărezi, adaogi un cuişor, puţină nucşoară. Când toate au fiert, scutură-le de apă şi trece-le prin sită. In alt vas faci un sos bechamel cu mult unt. Amestecă ceapa şi bechamelul şi pune să mai fiarbă câteva minute. Trage cratiţa pe marginea maşinii, adaogă o lingură plină cu smântână proaspătă, sărează cât trebue şi serveşte.

SOS BECHAMEL (BEŞAMEL)

Acest sos a fost inventat în timpul regelui Ludovic al XIV-lea de către şeful bucătăriilor sale, marchizul de Bechamel. Iată-l:

Pui într'o cratiţă 100 grame de unt şi 50 grame făină; fierbe fără ca făina să se coloreze, apoi umple cu 500 grame lapte nefiert, adaogă câteva boabe de piper alb, sărează cât trebue şi amestecă cu o lingură

de lemn până ce începe fierberea înceată. Inlocueşte apoi lingura de lemn cu un pămătuf de sârmă, pentru ca sosul să devie smântânos. Trage cratiţa pe marginea maşinii unde sosul va continua să fiarbă încet pentru ca să nu scadă prea mult.

Trece sosul în altă cratiţă printr'o strecurătoare chineză. Pentru ca sosul să treacă, imprimă-i cu pămătuful o mişcare de rotaţiune bătându-l mereu.

Acum bechamelul e gata, ţine-l la căldură, adaogă câteva bucăţele de unt pentru ca sosul să nu prindă creţuri la suprafaţă.

Când dai la masă, bate-l cu pămătuful pentru ca untul să se încorporeze sosului.

SOS NANTEZ

Acest sos însoţeşte carnea de porc. Fă un râmtaş. Umple-l cu puţină zeamă de carne, adaogă 2 eşalote sau două cepi tocate, doi castraveţi de mijloc în oţet, tăiaţi în felii subţiri şi o lingură de oţet. Pune iarăşi zeama de carne pentru atât sos cât doreşti şi laşi să fiarbă, o jumătate de oră. In alt vas subţiezi în puţină zeamă de carne două gălbenuşuri de ouă şi o linguriţă de muştar. Leagă sosul şi nu-l mai lăsa să fiarbă.

SOS BORDELEZ

Toci în bucăţi mari măduvă şi toci mai fin eşalotă şi pătrunjel. In lipsă de eşalotă pui ceapă. Adaogi sare, piper şi puţină nucşoară rasă. Incălzeşti domol într'o cratiţă mică amestecând cu o lingură de lemn până ce jumătate măduva, cel puţin, fiind topită, sosul a căpătat consistenţa necesară.

SOS REGAL

Este întrebuinţat cu friptură de iepure.

Toci subţire de tot ficatul şi inima iepurelui, împreună cu o bucată de slănină, opt sau zece eşalote (în lipsă, ceapă), şi un bucheţel de pătrunjel. Rumeneşti tocătura în unt.

In alt vas faci un râmtaş cu trei linguri de oţet şi trei pahare de apă fierbinte, sare, piper şi un cuişor. Torni încet peste tocătură, pui iarăşi la foc şi laşi să fiarbă un ceas.

Scoţi grăsimea şi serveşti.

SOS TANGO

Pregăteşte o maioneză foarte deasă şi adaogă mult piper şi ardeiu roşu, iar în locul oţetului, zeamă dela 2 lămâi. Pune în apă fierbinte timp de 5 secunde, două tomate mari, scoate-le, curăţă-le pielita, taie-le în două în sensul lăţimii şi scoate-le seminţele şi apa. Pune aceste tomate pe o sită. Timp de 10 minute laşi să-şi piardă apa pe o farfurie. Arunci apa şi încorporezi piureaua tomatei la maioneză, amestecând bine cu un pămătuf de sârmă.

SOSUL IADULUI

Pregăteşte o maioneză; toacă două linguri de capere, 6 castraveciori în oţet, scoate-le oţetul storcându-i într'un tulpan. Adaogă acestui amestec o lingură de pătrunjel şi de asmaţui tocaţi. Incorporează toate acestea maionezei şi bate bine, cu pămătuful.

SOS TOMAT

Acesta e sosul făcut cu tomate proaspete.

Intr'o cratiţă pune două linguri de untdelemn, 1 căţel de usturoiu curăţat şi strivit, puţin cimbru, câteva boabe de piper şi tomate proaspete fără pieliţă, apă şi seminţe. Sărează şi începe fierberea. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă domol pentru ca sosul să nu scadă.

Trece apoi totul prin sită apăsând cu un pisălog de lemn, curăţă cratiţa unde au fiert tomatele şi pune acolo piureaua.

Pune într'un bol o bucată de unt proaspăt moale, adaugă 2 linguriţe de făină şi amestecă bine. Sosul tomat să fiarbă şi leagă-l cu untul manevrat pe care-l adaogi în mici cantităţi, amestecând mereu. Sărează cât vrei.

SOS CU TOMATE CONSERVATE

Sosul acesta se poate face şi cu bulionul în sticle pregătit de industriaşi. Iată felul de a-l pregăti:

Amesteci o carotă, o ceapă, ½ cracă de ţelină, ½ foaie de dafin, toate tăiate subţiri. Adaogă câteva bucăţi de costiţă afumată şi încălzeşte totul în puţin unt fără să se rumenească. Adaogi o lingură de făină, pe care o amesteci din când în când. Toarnă în cratiţă 500 grame bulion de tomate, 350 grame apă, sărează şi pipărează cu piper atunci măcinat. Adaogă un căţel de usturoiu strivit. Amestecând, lasă sosul să fiarbă domol timp de jumătate oră, spre a evita scăderea.

Treci sosul printr'o strecurătoare chineză. Adaogi sarea necesară şi câteva bucăţi de unt.

SOSUL BEARNEZ

Pui într'o cratiţă jumătate pahar de vin alb şi jumătate pahar de oţet, puţin tarhon, două eşalote (sau ceapă cu usturoi) tocate mărunt. Laşi să scadă două treimi din lichid. Intr'o terină bate uşor două gălbenuşuri de ouă cu ardeiu roşu. Toarnă deasupra, cu încetul, lichidul rămas, amestecând mereu până ce vei avea destul sos (100 până la 200 grame). Treci prin sită într'o altă cratiţă, laşi să fiarbă domol de tot amestecând mereu, dar ferind ca să nu dea în clocot. Când serveşti, adaogi pătrunjel tocat şi câteva picături de lămâie.

Acest sos va trebui să fie ca o maioneză tare.

SOS MUSELIN

Acest sos trebue făcut repede. Pregăteşte într'un mare recipient trei gălbenuşuri de ouă, zeama unei jumătăţi de lămâie, sare, piper, o picătură de apă rece şi bucăţi de unt până la 100 grame, după cantitatea de sos ce vrei să obţii.

Pune recipientul la „bain-marie", într'o cratiţă cu apă fierbinte. Amestecă repede sosul şi când a devenit consistent, serveşte-l într'o sosieră încălzită.

SOS CU MUŞTAR

Pui într'o cratiţă o bucată de unt, o linguriţă de făină şi amestecă bine cu o lingură de apă, aceeaşi cantitate de vin alb şi aceeaşi cantitate de muştar. Să fiarbă câteva minute.

In alt vas amestecă zeama unei lămâi şi un păhăruţ de coniac. Incălzeşte şi aprinde acest amestec. Adaogă-l sosului şi pune să fiarbă totul cinci minute.

SOS MARTINICA

O linguriţă de piper proaspăt măcinat, 4 linguri de untdelemn şi 2 linguri de oţet de vin, sare, piper cenuşiu şi pătrunjel tocat. Inainte de a-l servi, acest sos trebue pus într'o butelie şi bătut bine.

Se mănâncă cu cărnurile reci şi cu rasoale.

SOS AIOLI PROVENSAL

Ia 4 bucăţi de usturoiu, striveşte-i într'o piuliţă, adaogă 2 gălbenuşuri de ouă, apoi untdelemn cu picătura, amestecând mereu ca pentru maioneză. Din timp în timp opreşte-te spre a stoarce deasupra zeamă de lămâie. Dacă ai întrebuinţat cam 4 linguri de untdelemn, pune o lingură de apă caldă. Amestecă mereu.

Dacă, din întâmplare, sosul s'ar tăia, scoate-l din piuliţă, pune în loc un gălbenuş de ouă şi sosul aioli pe deasupra, şi amestecă tare.

SOSUL MORNAY

Acest sos nu e decât sosul Bechamel, căruia i se adaogă — cratiţa fiind scoasă de pe foc şi fiind încă caldă, 2 sau 3 gălbenuşuri de ouă şi câteva linguri de brânză rasă. Dar amestecând mereu. Acest sos se întrebuinţează la toate preparaţiile gratinate.

SOS RAVIGOT RECE

Ia o mână de furnituri precum: asmaţui, tarhon, ceapă, usturoiu, foi de ţelină, capere, sardele anchois şi toacă-le toate împreună. Adaogă un gălbenuş de ouă crud, puţin untdelemn şi amestecă ca o maioneză. Din când în când toarnă puţin oţet de vin.

Adaogă muştar dacă vrei să fie sosul tare.

SOS ITALIAN

Pune într'o cratiţă pătrunjel, eşalotă, usturoiu, ciuperci, totul tocat mărunt. Să fiarbă la foc domol cu un pahar de vin alb. După douăzeci de minute, adaogă sare, piper şi o linguriţă de untdelemn.

In momentul de a servi legi sosul cu o bucată de unt şi puţină feculă.

SOS PICANT

Toacă subţire 6 cepe, pune-le într'o cratiţă, macină deasupra piper cât o linguriţă în cantitate, moaie cu oţet cât o jumătate pahar de vin şi tot atât vin alb. Pune să fiarbă ca să scadă pe trei părţi. Adaogă miezul a patru tomate trecute prin sită. Apoi umple cu zeamă de carne pentru cât sos doreşti. Sărezi şi laşi să fiarbă 15 minute, apoi legi cu fecule în lipsă cu făină. Când ai introdus legătura trebue să amesteci energic cu lingura.

Când sosul e fiert îi adaogi 4 linguri de castraveţi în oţet, tocaţi felii mărunte şi capere.

Fecula este superioară făinei, dar trebue să ştii s'o întrebuinţezi. O lingură de feculă trebue subţiată în 3 linguri de apă rece.

SOS „MAITRE D'HOTEL"

Cel mai simplu sos. Pe colţul maşinii pui o cratiţă şi în cratiţă unt proaspăt cât două ouă. Sărezi şi pipărezi untul. Adaogi o lingură de pătrunjel tocat şi zeama unei lămâi. Amesteci totul cu o furculiţă. Când trebue să însoţească o carne friptă, pui carnea peste sosul trecut în farfurii de servit.

SOSUL ROBERT

Este tot sosul picant, atât numai că în momentul când adaogi castraveţii şi caperele, adaogi şi o linguriţă de muştar Savora sau altul, cum e muştarul cu tarhon.

SOSUL OLANDEZ ALB

Pune unt proaspăt într'o cratiţă şi topeşte-l la foc moale. Adaogă multă sare şi amestecă uşor cu o furculiţă. Serveşte-l cald cu peşte rasol sau prăjit.

SOS OLANDEZ GALBEN

Pune într'un castron 125 grame de unt proaspăt, trei gălbenuşuri de ouă, sare şi o lingură de oţet care va fi fost infuzat timp de 4 ore. Pune acest castron pe o cratiţă cu apă fierbinte şi amestecă până ce sosul devine consistent.

SOS ALB

Acest sos trebue făcut cu unt foarte bun. Iei unt cât o jumătate nucă, îl pui într'o cratiţă cu o lingură de făină; lasă un moment pe foc, amestecând mereu, adaogă un pahar de apă fierbinte, sare şi piper.

Când sosul s'a îngroşat destul, retrage-l după foc, adaogă un gălbenuş de ou subţiat dinainte în puţin oţet. Amesteci bine şi laşi vasul pe colţul maşinii pentru ca să nu mai fiarbă.

Sosul *„Blond“* se face la fel, dar în loc de apă se pune zeamă de carne.

SOSUL DIJONEZ

Este un sos elegant. Iată cum se pregăteşte:

Pui într'o cratiţă de mărimea mijlocie, 3 gălbenuşuri de ouă, zeama unei lămâi, 1 linguriţă de apă rece, sare, piper alb şi bucăţele de unt tare. Cantitatea e la discreţie. Pui această cratiţă în alta mai mare cu apă fierbinte. Cu pămătuful de sârmă amesteci bine ouăle şi untul. Când sosul va fi prins, adaogi o lingură mare de muştar Savora, sărezi cât trebue şi serveşti.

Acest sos se potriveşte cu peştele prăjit, cât şi cu ouăle fierte.

SOSUL „POULETTE“

Se mănâncă cu cărnurile albe fierte.

Intr'o cratiţă pune unt cât un ou şi jumătate în care încorporezi 4 linguri de făină pe care le laşi să fiarbă fără să se coloreze. Umpli cu 750 grame bulion de viţel trecut prin sită şi rece. Provoacă clocotul amestecând întâi cu o lingură de lemn apoi cu pămătuful de sârmă pentru ca sosul să devie untos.

Adaogi buchetul cunoscut, câteva boabe de piper alb, precum şi pieliţele bine spălate ale câtorva ciuperci proaspete. Adaogi un căţel de usturoiu necurăţat şi nestrivit. Retrage cratiţa pe colţul maşinii pentru ca fiertura să devie domoală. Fierbe repede ciupercile curăţate într'un lichid compus dintr'un păhăruţ de vin alb sec, zeama unei lămâi şi o jumătate nucă de unt. De îndată ce ciupercile s'au fiert, toarnă-le cu zeama lor într'un castron.

In fundul unui castron de salată pui 4 gălbenuşuri de ouă, câteva bucăţele de unt proaspăt, jumătate din lichidul în care au fiert ciupercile. Acesta rece. Amesteci totul cu pămătuful, iei din sosul fierbinte şi-l încorporezi ouălor şi untului, amestecând bine. Mai adaogi încă sos şi amesteci mereu.

Pune din nou cratiţa şi restul sosului pe foc, cu dreapta amesteci, mereu cu pămătuful, iar cu stânga verşi în cratiţă tot conţinutul castronului.

Fierberea, oprită un moment, va începe din nou. Trebue menţinută, amestecând mereu şi viguros, vreo cinci minute.

Retragi cratiţa pe masa bucătăriei, adaogi ce a mai rămas din lichidul în care au fiert ciupercile şi sărezi cât trebue.

Treci sosul prin sită şi-i adaogi câteva bucăţele de unt, cât şi toate ciupercile.

SOS „CREVETTE"

Prepară un sos olandez (vezi acest sos) dar să fie mai gros şi înlocueşte untul obişnuit prin untul de crevetă. In ultimul moment adaugi şi cozile de crevetă fără coaje.

Untul de crevetă se face astfel: pisează 100 crevete cu cojile lor şi 100 grame unt. După ce ai făcut pasta, pui pe foc amestecând cu o lingură de lemn. Când untul s'a topit şi s'a limpezit luând coloare aurie, îl pui într'o pânză şi-l storci până ce se strecoară tot untul.

SOS „PERIGUEUX"

Fă un râmtaş cu zeamă de carne şi adaugă un pahar de Madera. Lasă pe foc să scadă o oră şi jumătate la foc domol.

Puţin înainte de a servi, adaugi zeama fripturii şi 2—3 trufe tocate; sărează şi piperează.

Se serveşte cu o friptură de vacă care a lăsat zeamă.

SOS REMULADA

Pune într'o sosieră 2 gălbenuşuri de ouă crude şi amestecă cu sare, piper, tarhon, eşalotă tocate fin de tot. Toarnă mai întâiu, picătură cu picătură, apoi subţire de tot untdelemn. Amestecă o lingură de muştar cu un castravecior în oţet tocat subţire de tot şi o lingură de oţet de vin cu tarhon şi toarnă în sos fără a înceta să amesteci.

SOS TARTAR

Toacă subţire două eşalote sau ceapă verde şi usturoiu, asmaţui, tarhon, castraveţi în oţet, capere. Din altă parte, pregăteşte un sos maioneză smântânos. Când va fi gata, amestecă toate acestea învârtind mereu cu lingura. Mai adaugă, în acelaşi timp, şi puţin ardei roşu.

Acest sos e bun cu peştele prăjit.

SOS „GRIBICHE" (GRIBIS)

Patru gălbenuşuri de ouă răscoapte, o lingură de muştar francez, sare, piper, foarte puţin praf de paprika. Amesteci toate acestea strivindu-le cu o furculiţă, toarnă subţire de tot, ca pentru maioneză, untdelemn. Când ai cantitatea de sos necesară, toarnă oţet cât vrei şi amestecă pătrunjel, tarhon, asmaţui, capere tocate mărunt.

SOS PIUREA DE TARHON

Curăţă 200 grame de tarhon foarte proaspăt. Opăreşte firele în apă sărată. Scutură-le, răcoreşte-le şi după ce le-ai stors spre a le scoate apa, pisează-le în piuliţă cu 100 gr. unt. Treci piureaua prin sită.

SOSUL BEAUHARNAIS

Este sosul bearnez a cărui reţetă se vede mai sus şi căruia i s'a încorporat piureaua de tarhon.

Fă 400 grame sos bearnez. Inainte de a-l trece la etamină, încorporează-i 200 grame piurea de tarhon.

SOSUL „VELOUTE“ GRAS

Bine înţeles proporţiile sunt date pentru cantităţi mari de sos. Se poate face, însă, în cantităţi mai reduse.

Ia 3 kilograme viţel şi cărnurile dela 2 găini.

Pune într'o cratiţă unt proaspăt pentru ca să fie unsă, apoi 2 cepe şi cărnurile. Adaogă 500 gr. zeamă de carne (grand bouillon). Lasă pe foc domol evitând ca să nu coloreze cărnurile. Umple cu 7 litri „grand bouillon“. Să fiarbă. Spumează, apoi adaogă 5 grame sare, 3 grame piper pisat sau măcinat mare, 3 grame zahăr, un buchet şi două carote.

Lasă pe foc până ce vor fi cărnurile bine fierte; scoate cărnurile pe o farfurie şi sărează-le.

Trece zeama printr'un tulpan şi scoate grăsimea toată.

Fă un râmtaş alb cu 400 grame făină şi 400 grame unt clarificat.

Toarnă deasupra zeama de carne şi amestecă până ce începe să fiarbă. La primul clocot pune oala pe marginea maşinii. In timpul fierberii, scoate de două ori grăsimea şi ultima oară înainte de a trece sosul prin etamină (sită).

SOSUL „VELOUTE“ SLAB

Ia 4 kg. peşte: ştiucă, şalău, caracudă, caraşi. Punei într'o cratiţă cu 2 cepe ordinare înţepate cu câte 1 cuişor, un buchet, două carote, 500 grame vin alb, 20 grame sare, 50 grame piper măcinat mare.

Să fiarbă domol 15 minute.

Umple cu 1 litru vin alb şi 4 litri apă.

Lasă să fiarbă. Spumează şi lasă să pâlpâe pe colţul maşinii până ce peştele va fi fiert de tot.

Trece lichidul prin tulpan, apoi fă un râmtaş alb cu 350 grame unt şi 350 grame făină. Moaie râmtaşul cu lichidul.

Lasă să scadă pe colţul maşinii, amestecând 15 minute. Trece-l prin sită.

SOSUL „SUPREME“

Ia 400 grame carne de pasăre, 50 grame sos Velouté gras, 100 grame esenţă de ciuperci.

Pune să fiarbă şi lasă jumătate oră să pâlpâie pe colţul maşinii.

Spumează bine, trece în altă cratiţă de glasat, şi amestecă până ce sosul acoperă lingura.

Trece prin sită la „bain-marie“.

Pune deasupra sosului un uşor strat de zeamă de pasăre.

Luare aminte. Esenţa de ciuperci se face astfel:

Ia un kilo de ciuperci, spălate, curăţate şi pune-le la foc cu 2 linguri zeamă de lămâie şi 10 grame sare. Să fiarbă cu capacul pus, 5 minute.

Umple cu 1 litru zeamă de pasăre. Să fiarbă zece minute.

Trece prin tulpan şi păstrează pentru diferitele întrebuinţări.

ALT SOS „SUPREME"

Dacă n'ai sosul Velouté, procedează astfel:

Pune într'o cratiţă un kilo carne de viţel, câteva scheleturi de pasăre cărora le-ai scos cărnurile spre a le găti altfel, apoi umple cu 4 litri de zeamă de carne (grand bouillon). Să fiarbă şi spumează.

Adaugă: buchetul, 2 cepe din care una cu un cuişor înfipt, 5 gr. sare şi puţină nucşoară.

Să fiarbă încet pe colţul maşinii până ce s'a fiert carnea.

Trece prin tulpan, apoi fă un râmtaş cu 300 grame unt clarificat şi 200 grame făină.

Umple cu fiertura trecută prin tulpan, amestecă cu lingura până începe să fiarbă şi pune pe colţul maşinii.

Spumează bine şi pune într'o cratiţă de glasat să scadă până ce zeama maschează lingura. Treci prin sită la „bain-marie" şi pune deasupra o lingură de zeamă de carne (bouillon).

In momentul de a servi, lasă să fiarbă şi leagă cu 30 grame unt şi 3 linguri de lapte de migdale dulci.

Luare aminte: Expresia „glasat" are mai multe înţelesuri. Iată două din ele, cele care ne interesează:

1. Zahărul care se presară peste unele prăjituri.

2. Zeama de carne consistentă care se aplică peste unele cărnuri cu ajutorul unei pene sau unei pensule.

MARELE BULION (GRAND BOUILLON)

Se numeşte astfel în bucătărie acea zeamă de carne care se întrebuinţează pentru umplerea mâncărilor în locul apei. De aceea de câte ori se vorbeşte de umplerea mâncărilor cu zeamă de carne, se înţelege întrebuinţarea acestui bulion.

Iată pregătirea:

Se întrebuinţează toate rămăşiţele de carne, picioare de vacă, de viţel, etc.

Se scot cărnurile de pe aceste picioare, toate cărnurile sunt legate împreună şi sunt puse în cratiţă. La 1 kilo carne şi oase se pun 3 litri apă şi 3 grame sare.

Se fierbe. Se spumează. Se adaogă praz, morcovi şi ceapă. Să fiarbă 5 ore.

Se trece prin tulpan şi se păstrează pentru umplut mâncările.

SOSUL SPANIOL

Dau reţeta acestui sos în cantitate cam mare, dar proporţiile pot fi reduse. Acest sos se poate păstra foarte bine, 3 zile spre a fi întrebuinţat.

Luaţi 3 kilograme carne de viţel şi unul de vacă. Untaţi o cratiţă, puneţi înăuntru trei cepi tăiate în rotogoale, iar carnea aşezaţi-o deasupra. Umpleţi cu jumătate litru de mare bulion (vedeţi sosul) şi puneţi pe foc iute.

Când lichidul a scăzut pe jumătate, acoperiţi focul cu cenuşă, pentru ca să se poată colora cărnurile. Când s'au colorat pe o parte, le întoarceţi spre a se colora şi pe cealaltă.

Să se bage de seamă ca aceste cărnuri să nu se înnegrească, căci gustul sosului ar fi acru. Când cărnurile vor fi bine rumenite, trageţi cratiţa de pe foc şi lăsaţi-o acoperită 5 minute.

Adăogaţi 6 litri de „mare bulion" puneţi să fiarbă, spumaţi, apoi adăogaţi un buchet, 2 carote, sare, piper măcinat mare, 5 grame zahăr.

La întâiul clocot, trageţi cratiţa pe colţul maşinii până ce cărnurile vor fi bine fierte, scoateţi-le pe o farfurie şi săraţi-le.

Lichidul treceţi-l printr'un tulpan, apoi faceţi un râmtaş cu 400 grame unt clarificat şi 400 grame făină. Când râmtaşul e făcut, umpleţi cu sosul. Amestecaţi cu lingura de lemn, iar la întâiul clocot, trageţi râmtaşul pe marginea maşinii. Acoperiţi cratiţa pe trei sferturi şi lăsaţi să pâlpâe uşor două ore. Spumaţi şi scoateţi grăsimea de nouă ori. După două ore, spumaţi şi scoateţi grăsimea pentru ultima oară.

Treceţi sosul prin sită şi serviţi-vă la nevoie.

SOSUL DIN BURGUNDIA (cald)

Ca să faci vreo 400 grame de sos, rumeneşte în unt proaspăt o ceapă mare tăiată în bucăţi, 2 linguri de morcovi tăiaţi la fel, vreo 100 grame de costiţă afumată, fără şoriciu, apoi buchetul compus din pătrunjel, foaie de dafin şi cimbru şi câteva boabe de piper sdrobite. Umple cu 750 grame vin negru bun. Fă să scadă pe foc la jumătate.

Trece sosul prin sită într'o cratiţă. Leagă cu 2 linguri de unt împreunat cu o lingură şi jumătate de făină. In ultimul moment mai adaugi 60 grame de unt proaspăt.

Acest sos se mănâncă cu oarecare peşti şi cu unele mâncări de ouă.

SOS BRETON (cald)

Rumeneşte în unt 2 linguri de ceapă tocată, umple cu 200 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate şi adaogă 200 gr. sos spaniol (vezi mai sus) şi tot atât sos de pătlăgele roşii, un căţel de usturoiu strivit şi câteva foi de pătrunjel tocate.

Să fiarbă 10 minute şi să fie trecute prin sită deasă.

SOSUL CU CIUPERCI (cald)

Rumeneşti în unt şi untdelemn vreo 150 grame ciuperci tăiate mărunt, adaugi o linguriţă de ceapă tocată şi umple cu 50 grame coniac şi 100 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate. Umple cu 300 grame sos de pătlăgele roşii, 300 grame sos spaniol şi puţină zeamă de viţel, dacă este.

Să fiarbă câteva minute şi adaugă câteva foi de pătrunjel.

Acest sos servă pentru unele fripturi de vacă, de miel, de pui, etc.

SOSUL BEARNEZ No. 2

Ca să obţii 250 grame de sos pune pe foc 100 grame vin alb şi fă să scadă pe două treimi dimpreună cu 100 grame oţet de vin cu tarhon. Adaogi 2 linguriţe de eşalote tocate sau în lipsă ceapă şi puţin usturoiu, puţin tarhon tocat mărunt, puţină sare, puţin piper în praf şi unt proaspăt cât o nucă.

Retrage cratiţa de pe foc, lasă câteva minute să se răcească conţinutul; apoi adaogă trei gălbenuşuri de ouă; pune iar pe foc cu 250 grame unt aproape topit. Untul se pune treptat ca untdelemnul în maioneză şi totul se bate mereu cu un pămătuf.

Legătura sosului se face prin coacerea treptată a ouălor, de aceea sosul bearnez trebue lucrat pe un foc domol.

Când untul s'a încorporat trece sosul prin etamină sau prin tulpan, mai pune sare dacă trebue, adaugă puţin ardeiu roşu. Completează cu puţin tarhon.

Acest sos nu se mănâncă prea cald.

SOS BEARNEZ CU ROŞII (cald)

Acest sos e pregătit tot ca cel de mai sus, însă, în loc de tarhon, i se adaogă sos tomat foarte scăzut.

SOS DE UNT (cald)

Amesteci 40 grame de făină cu 40 gr. de unt topit. Torni deasupra 600 gr. apă în clocot şi 6 gr. sare. Amesteci repede cu pămătuful de sârmă. Apoi torni 5 gălbenuşuri de ouă amestecate cu 2 linguri de lapte cald sau de smântână.

Treci sosul prin sită, tragi tigaia de pe foc şi-i adaogi 250 grame de unt de bună calitate.

SOS DE CAPERE (cald)

Sosului de mai sus îi adaogi, în ultimul moment, 2—3 linguri de capere pentru un litru. Se mănâncă cu şalăul, cu crapul sau cu linul rasol.

SOS CU MUŞTAR (cald)

Faci un „Sos de unt“ sau un „Sos Olandez“ şi adaogi o lingură de muştar Savora sau de sos englezesc. O lingură de muştar pentru 200 gr. de sos. Acest sos se prepară în momentul de a fi servit.

SOS MAITRE D'HOTEL CU MUŞTAR (cald)

Prepari un sos „Maitre d'Hotel“ şi-i adaogi acelaşi muştar. Proporţiile: pentru 100 gr. de unt Maitre d'Hotel, 2 linguriţe de muştar.
Se mănâncă cu toţi peştii prăjiţi.

SOSUL VENEŢIAN (cald)

Pune pe foc să scadă cu două treimi 300 grame de oţet de vin cu miros de tarhon în care ai introdus 2 eşalote tocate, puţin piper în praf şi unt proaspăt cât un ou. Adaogă vreo 350 grame de „Sos Blond“; pune să treacă în clocot un minut, trece prin sită deasă într'un castron. Completează sosul cu 100 grame unt proaspăt, 2 linguriţe de spanac şi o lingură de tarhon, amândouă foarte fin tocate.

ZEAMĂ DE CARNE ALBĂ (Fond-Blanc) (cald)

Aceasta este o zeamă care se ţine în păstrare spre a fi întrebuinţată la diverse mâncări.
Pregătirea ei: 6 kg. de pulpă şi spate de viţel, 200 gr. carote sau morcovi, 200 gr. ceapă, 60 gr. praz, o ramură de ţelină, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi 2 cuişoare, 6 până la 8 litri de apă. Scoţi carnea de pe oase pe care le sfărâmi, legi carnea. Pui toate acestea într'o oală sau o cratiţă cu 30 gr. sare. Să fiarbă domol 2½ ore. Apoi treci zeama prin sită deasă.

ZEAMĂ DE PASERE (cald)

Se procedează ca pentru „Zeama de Carne“ cu aceleaşi cantităţi, dar se mai adaogă măruntaie şi scheletul de pasăre cât şi o găină.

ZEAMĂ DE CARNE BRUNĂ (Fonds Creps) (cald)

Spre a obţine 5—6 litri de zeamă brună, iei 3 kg. pulpă de vacă, 2 kg. pulpă de viţel, şoriciu trecut timp de 10 minute în apă fierbinte, 200 gr. carote, 200 gr. ceapă, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi 1 căţel de usturoiu.
Scoate carnea de pe oase, tai-o în bucăţi cam de 50 gr. şi ţine-le în rezervă. Sparge oasele cât mai mici, scoate măduva din oasele de vacă. Intr'o cratiţă pune şoriciul, ceapa, şi carotele tăiate mărunt, şi aşează oasele peste legume. Toarnă 500 gr. apă, pune pe foc domol, acoperă cratiţa şi lasă până ce apa a scăzut cu totul. Pune iarăşi 500 gr. apă caldă şi iarăşi las-o, la foc slab, să scadă pe deplin. Apoi umple cu 7 până la 8 litri de apă fiartă în clocot, adaogă buchetul, 3 gr. de sare de fiecare litru de apă, câteva boabe de piper. Pune să fiarbă

domol, cel puţin 5 ore. In tot timpul acesta umple mereu cu apă fiartă spre a menţine tot mereu lichidul la aceeaşi înălţime de unde a plecat la început.

Când zeama e gata, ia carnea ţinută în rezervă şi pune-o într'o cratiţă cu unt să se coacă până ce va căpăta o coloare aurie, umple cu 200 gr. zeamă pregătită, acopere cratiţa, fă să scadă complet lichidul pe foc de mijloc şi repetă această operaţie de două ori. Apoi adaogă toată cealaltă zeamă. Să fiarbă în clocot, scoate spuma dacă este, acopere oala pe trei sferturi, urmează fiertura înceată, timp de 3 ore, apoi scoate grăsimea zemei, trece-o prin sită deasă păstrând-o apoi pentru întrebuinţările casei.

Carnea care a servit poate să fie fiartă a doua oară 2 ore ca să dea altă zeamă, sau poate sluji ca o carne de tocătură.

SOSUL BLOND (sosul parisian) (cald)

Acesta nu este decât sosul „Velouté" obişnuit legat cu gălbenuş de ou.

Proporţiile pentru un litru. Un litru de Velouté, 5 gălbenuşuri de ouă, 500 gr. zeamă albă (fonds blanc) rece, puţin praf de piper, puţină nucşoară rasă, câteva linguri de fiertură de ciuperci proaspete, niciodată de conserve.

Intr'o oală sau cratiţă faci fierbere de ciuperci, zeama albă, gălbenuşul de ou, piperul, nucşoara; amesteci totul cu lopăţica, adaogi „Velouté-ul", adu clocotul şi fă să scadă pe un sfert. In tot timpul acesta amestecă cu lopăţica.

Scade sosul până ce acopere bine lopăţica şi trece-o prin sită într'un vas.

Scutură uşor, bate suprafaţa cu puţin unt pentru ca să nu se formeze pe deasupra o pieliţă.

SOS CU ŢELINĂ (cald)

Este un sos englezesc.

Curăţă 3 ţeline, ia inima şi foile fragede dimprejurul inimii; taie totul mărunt şi pune într'o cratiţă. Adaogă o ceapă tocată: Umple cu zeamă de carne albă până ce acoperi ţelina, acopere cratiţa şi fierbe încet.

Scutură apoi ţelina, pisează şi trece-o prin sită deasă. Pune piureaua în castron şi toarnă deasupra sos Bechamel.

Acest sos se mănâncă cu pasările fierte.

SOSUL ENGLEZESC CU OUĂ (cald)

Este sosul Bechamel căruia i s'a încorporat 2 ouă răscoapte calde, tăiate mărunt, două ouă pentru 250 gr. de sos.

Se mănâncă cu nisetru rasol şi alt peşte.

SOSUL ENGLEZESC CU UNT (cald)

Este la fel cu sosul francez „Cu unt", cu singura deosebire că nu e legat cu gălbenuş de ouă.

SOSUL ENGLEZESC CU CAPERE (cald)

Este tot „Sosul cu unt“ francez căruia i se adaogă 2 linguri de capere mici pentru 500 gr. sos.

Se mănâncă cu peştii rasol şi cu gigoul de berbec fiert englezeşte.

SOSUL YORKSHIRE (cald)

Fierbe bine în 200 gr. vin de Porto o lingură de coajă de portocală tăiată subţire; scutură coaja şi adaogă vinului 2 linguri de sos „Demi-Glaçe“ şi tot atâta gelatină de coacăze, puţină scorţişoară rasă, şi puţin ardeiu roşu. Să fiarbă câteva secunde, trece prin sită deasă şi întregeşte sosul cu zeama unei portocale şi coaja tăiată subţire.

Se mănâncă cu boboc de raţă sau cu şuncă friptă.

SOSUL FRANCEZ: DEMI-GLACE

Acest sos este „Sosul Spaniol“ căruia i se adaogă, în ultimul moment, zeamă brună de viţel.

SOSUL „DEMI-GLACE“ CU TOMATE

Acelaşi sos căruia i se adaogă pentru a treia parte, sos de pătlăgele roşii.

SOSUL SUEDEZ (rece)

Adaogă 250 gr. de marmeladă de mere scăzută bine, o lingură de supă de muştar Savora, o lingură plină cu hrean ras şi 200 gr. de sos maioneză.

In locul maionezei se poate pune zeama de lămâie sau smântână proaspătă.

Se mănâncă cu carne de porc friptură sau gâscă la fel.

SOSUL VERDE

In apa în clocot aruncă cel mult 5 minute, 50 gr. foi de spanac, tot atâta creson, 30 gr. pătrunjel şi tarhon în cantităţi egale.

Scoate zarzavaturile, scutură-le de apă, stoarce-le, pisează aceste legume şi le stoarce într'o bucată de pânză spre a scoate zeama. Adaogă această zeamă la 250 gr. maioneză căreia i-ai adăogat puţin praf de ardeiu roşu.

DIVERSE SOSURI MAIONEZE (rece)

Poţi obţine mai multe specii de sosuri maioneză, mai ales pentru mezeluri.

De pildă, pisezi grăsimea racilor, langustei, homarului, sardele anchois, ouă răscoapte, tomate fără pieliţă şi seminţe etc. Piureaua ob-

ţinută o moi cu puţină maioneză, o treci prin sită deasă, şi-i adaogi de două ori maioneza făcută mai dinainte sau maioneză în calitate egală cu piureaua.

SOS CHANTILLY (rece)

Este tot sosul maioneză căruia, în momentul de a servi, i se adaogă cremă bătută tare (Crème fouetée).

SOSUL ENGLEZ CU MENTĂ (Mint-sauce) (rece)

Toacă 50 gr. foi de mentă, pune-le într'un vas, adaogă 2 linguri praf de zahăr, 5 sau 6 linguri de oţet cu miros de tarhon, puţină sare. Amestecă bine.

Se mănâncă cu friptură de miel.

IX. MEZELURI, CANAPELE ŞI SALATE-MEZELURI

(HORS-D'OEUVRE)

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Mulţi bucătari şi gastronomi eminenţi din străinătate, precum a fost atât de celebrul A. Escoffier, protestează împotriva abuzului ce se face astăzi cu mulţimea mezelurilor reci care sunt impuse la începutul prânzurilor.

Era odată când se întrebuinţa în Franţa pe scară mai întinsă, „hors-doeuvrul" cald, dar astăzi a dispărut. Acum domină mezelul rece; şi sunt restaurante la Paris unde se servesc, şi la dejunul dela ora 12 şi la prânzul dela ora 8, cantităţi numeroase.

Un restaurant unde am găsit numeroase şi excelente asemenea mezeluri este instalat lângă Gare de l'Est, rue de Strasbourg 6, sub firma: „A l'Ecu de France"; în adevăr patronul d-l Bourgiugnon ştie, ca niciunul altul, să servească cantităţi nesfârşite de mezeluri de calitate superioară.

Mai jos vom prezenta numeroase feluri, multe din ele poartă numele „salată", deşi nu se servesc la sfârşitul mesei însoţind friptura. Salatele pentru tovărăşia fripturilor sunt, cu totul, altele.

Mezelurile la mesele dela 12 se servesc cele dintâiu, iar la mesele de seară după supă. Aşa este acum obiceiul în Franţa, în Anglia şi aiurea.

Şi acum să ascultăm:

SALATELE

SALATA ORIENTALĂ

Iei cartofi tăiaţi în bucăţi, ceapă tăiată felii, ardeiu gras tăiat ca fideaua, fasole verde, pătlăgele roşii tocate rotogoale, măsline, sardele de Lissa, curăţate şi tăiate bucăţele. Le pui într'un castron cu sare şi piper. Cartofii şi fasolea să fie fierte, iar celelalte legume crude. Adaogi oţet şi untdelemn, amesteci şi dai la masă.

Aceste salate cu pătlăgele roşii, nu trebue mâncate înainte de a fi trecut o oră după ce au fost făcute, şi nu mai târziu de 5 ore. Mai înainte de o oră, pătlăgeaua roşie nu-i pătrunsă de sos, iar mult mai târziu, e pătrunsă prea mult.

SALATĂ CU CARNE

Pui într'un castron: muştar (de predilecţie Savora), oţet, untdelemn, sare, piper şi amesteci bine totul. Adaogi apoi: carne de vacă, rasol sau carne de pui, de găine sau de curcan fiartă sau friptă bine, tăiată în bucăţi cât de mici, apoi cartofi fierţi tăiaţi bucăţele şi ceapă, opărită 5 minute în apă, tăiată felii. Adaogi şi zeamă de carne.

Amestecaţi bine. Această salată delicioasă poate fi mâncată a doua zi.

Ca să fie încă şi mai bună această salată se pregăteşte seara târziu apoi se lasă pentru a doua zi. De dimineaţă i se rectifică gustul adăogând dacă mai trebue, sare, piper, oţet, untdelemn sau zeamă de carne.

Salata trebue să fie zemoasă şi se mănâncă la masa dela ora 12.

SALATĂ DE ICRE TESCUITE

Toci ceapă cât de măruntă, unul sau doi căţei de usturoiu tocaţi, piper, untdelemn şi lămâie.

Striveşti mai întâiu icrele cu furculiţa împreună cu zeama lămâii şi cu piperul, apoi adaogi untdelemnul şi în fine ceapa şi usturoiul.

Când totul este amestecat bine şi a ajuns alifios, serveşti.

SALATĂ DE ICRE DE CRAP ŞI DE ŞTIUCĂ

Aceste două salate se pregătesc la fel.

Le freci mai întâiu mult cu o furculiţă de metal pentru ca să elimini toate membranele la care aderează boabele. Când toate membranele au fost extirpate, începi să baţi adăogând piperul şi — dacă e nevoie — sarea. Apoi torni untdelemnul câte puţin şi baţi mereu cu furculiţa sau pământuful de sârmă.

Icrelor de ştiucă le adaogi apoi zeama de lămâie, amestecând iarăşi, pe când icrelor de crap, lămâia nu este indispensabilă. Apoi pui şi ceapă, tocată fin, pe care o amesteci bine.

SALATĂ DE CEAPĂ

Pui ceapa tăiată în felii groase să se rumenească bine în untdelemn. Apoi le aşezi în farfurie şi transformi în salată cu untdelemn şi lămâie.

SALATĂ DE PĂTLĂGELE ROŞII

Pui într'o farfurie muştar, sare, piper, untdelemn şi oţet. Amesteci.

Intr'un castron aşezi pătlăgelele roşii tăiate în rondele şi torni deasupra lor sosul. Nu mai amesteci, scuturi numai castronul.

Nu se mănâncă decât după o oră, dela pregătire şi nu mai târziu de cinci ore.

SALATĂ DE CONOPIDĂ

Desparţi conopida în bucăţele şi le fierbi în apă sărată. Dar să nu fiarbă prea mult căci s'ar sfărâma la amestec.

Scutură de apă, sărează, piperează, pune oţet sau lămâie şi untdelemn.

SALATĂ LIONEZĂ

Taie în bucăţi mici: carote, napi, cartofi, mazăre şi fasole verde, vârfuri de sparanghel, capere, măsline umplute, sardele (anchois) tocate bucăţele, ţelină, sfeclă şi rotogoale foarte subţiri de cârnat afumat. Legumele, bine înţeles fierte, afară de ţelină.

Toate aceste elemente vor fi amestecate cu un sos de maioneză având mult piper sau ardeiu roşu.

SALATĂ DE FASOLE ALBĂ

Fierbi fasolea în apă rece cu sare. Când e gata, o pui într'un castron cu ceapă opărită şi tocată, muştar, sare, piper, untdelemn şi oţet.

SALATĂ TUTTI-FRUTI

Pune într'un castron: muştar, sare, piper, oţet, untdelemn şi ardeiu roşu.

Amesteci în acest sos ţelină şi ramuri verzi de ţelină tăiate ca paiul. Adaogi bucăţele tot atât de subţiri din partea slabă a şuncei şi bucăţele la fel din limbă afumată. In sfârşit mai pui felii subţiri de mere acrişoare.

In ultimul moment adaogi şi bucăţi de sfeclă care a fost sărată, piperată şi tratată cu untdelemn şi oţet, în alt vas.

Se poate garnisi la suprafaţă cu trufe şi cartofi fierţi şi făcuţi salată mai dinainte.

SALATĂ DE ŢÂRI

Ţârii trebue mai întâiu bine bătuţi cu un pisălog, după aceea puşi în spuză. Fierbinţi, curăţaţi-i de pieliţă apoi rupeţi-i în şuviţe subţiri, puneţi-i într'un castron şi turnaţi deasupra oţet fierbinte cât şi piper dela morişcă.

Lăsaţi-i să se marineze o jumătate de oră, apoi adăogaţi pătrunjel şi mărar (o treime pătrunjel şi două treimi mărar) turnaţi untdelemnul, sare, dacă mai e nevoie, şi amestecaţi mult.

Nu trebue mâncată această salată mai înainte de două ore.

Se poate adăoga şi ceapă verde tăiată în bucăţi mici.

SALATĂ „RACHELA“

Pune într'un castron:
300 gr. mere tăiate felii subţiri,
200 gr. trufe tăiate la fel,

100 gr. ţelină foarte subţire şi opărită în apă sărată,
10 gr. vârfuri de sparanghel verde.
Funduri de anghenarii fierte şi tăiate mărunt.
Acoperi cu un sos maioneză tare piperat şi cu mult muştar şi serveşti.

SALATĂ - GHIVECIU

Două funduri de anghenarii. Aceeaşi cantitate de: carote, ţelină, sfeclă, fasole verde, vârfuri de sparanghel, napi şi mazăre verde.
Toate aceste legume să fie opărite în apă cu sare, puse apoi în apă rece şi scuturate de apă.
In castron vor fi acoperite de o maioneză verde zisă cu ravigotă, adică în care s'a amestecat asmaţui şi tarhon tocat.

SALATĂ DE IARNĂ

Taie mărunt varză roşie, opăreşte-o 15 minute şi amestec-o în apă rece.
Scurge-o de apă şi pune-o într'o cratiţă de pământ cu 300 gr. sare.
Scurge apa şi adaogă 50 gr. oţet şi lasă să stea 2 ore.
Curăţă şi taie în bucăţele de ½ centimetru, 500 gr. ţelină şi tot atâţi cartofi, apoi opăreşte zece minute.
Un sfert de oră înainte de a servi, scurge oţetul verzii şi amestecă cu ţelină şi cartofi.
Amestecă-le cu maioneză.

SALATĂ DE VARĂ

Taie 300 gr. castraveţi în rotogoale subţiri.
Adaogă 100 gr. ţelină tăiată în bucăţi pătrate şi 300 gr. funduri de anghenarii crude, tăiate subţiri ca şi castraveţii.
Marinează-le în sare, două ore. Adaogă 200 gr. ridichi de lună tocate la fel.
Pune într'un castron o lingură de muştar subţiat cu două linguri de oţet, amestecând bine.
Mai pune 8 linguri de untdelemn, piper şi 20 gr. foi de asmaţui.
Scutură legumele şi amestecă-le cu muştarul din castron.
In locul ridichilor se poate pune varză roşie marinată.

SALATĂ GERMANĂ

Opăreşte în apă în clocot 500 gr. varză roşie care a stat în oţet.
Taie mărunt varza albă şi pune-o într'o cratiţă cu 100 gr. ceapă tocată foarte mărunt, opărită şi răcorită în apă rece.
Adaogă 25 gr. hrean ras şi tocat şi o legătură de asmaţui tocat.
Pune sare, piper, 6 linguri de untdelemn şi una de oţet.

SALATĂ ITALIANĂ

Fierbe carote şi napi în bulion de pasăre. Lasă să se răcorească şi taie-le în felii de 5 cm. grosime. Taie la fel, în felii cartofi şi sfecle, pune sare, piper, untdelemn, oţet, tarhon. Serveşte.

SALATĂ RUSEASCĂ

Pui într'un castron mare următoarele cărnuri şi legume fierte, dar nu amestecate, ci în grupuri deosebite. Carote, napi, cartofi, vârfuri de sparanghel, mazăre boabe, funduri de anghenarii tăiate, capete de conopidă tăiate mai mari, fasole verde, trufe tăiate subţire, piept de pasăre, şuncă fiartă, limbă afumată, toate tăiate subţire ca chibriturile, ouă răscoapte tăiate în patru.

SALATĂ DENISSA

Pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe tăiate felii, câteva foi de lăptuci sau marule, tarhon, maioneză.

SALATĂ DEMIDOFF

Trufe, cartofi, funduri de anghenarii fierte, tăiate felii şi aşezate în castron în buchete deosebite. Maioneză.

SALATĂ ROSETA

Taie ca chibriturile şi opăreşte în apă sărată jumătate ţelină curăţată şi bine spălată.

Taie tot astfel 2 trufe bine spălate, fundurile de anghenarii, cartofi tăiaţi felii şi vârfuri de sparanghel fierte toate în apă.

Câteodată ţelina e întrebuinţată crudă.

Toate aceste legume se aşează în castron fiecare în grup deosebit.

Acoperă cu maioneză.

SALATĂ JAPONEZĂ

Este inventată de Alexandru Dumas-fiul, şi prezentată în piesa lui Francillon. Iată-i compoziţia:

Fierbi cartofi în zeamă de carne, îi tai rondele şi fiind încă calzi, le pui sare, piper, untdelemn şi oţet de tarhon. Apoi o jumătate pahar de foarte bun vin alb, apoi mult pătrunjel tăiat mărunt.

Pune să fiarbă în apă cu legume midii cam a treia parte a cartofilor.

Amestecă uşor şi acoperă totul cu trufe tăiate în rondele şi fierte în vin de şampanie.

Să fie servită două ore după ce a fost făcută.

SALATA REGENTULUI

Amestecă cozi de raci, carne de pasăre friptă, ţelină şi trufe tăiate subţire.

Adaogă piurea de sardele (anchois) maioneză şi hrean ras. Mai pune şi o lăptucă.

SALATĂ NINON

Curăţă de piele şi taie în felii 20 pipote de cocoş fierte în vin alb. Taie la fel câteva trufe şi câteva funduri de anghenarii opărite. Udă cu sosul englez (Worchester), untdelemn, oţet, paprika, cât şi două linguri de bulion de pătlăgele roşii.

Pune în castron şi decorează cu stridii, cozi de crevete şi trufe felii.

SALATĂ PIEMONTEZA

Cartofi tăiaţi felii subţiri, trufe, sardele sărate strivite şi un căţel de usturoiu strivit la fel.

Maioneză.

SALATĂ HENRI IV

Cartofii felii subţiri fâşii de sardele subţiri sărate, usturoiu ras. Sare, piper, oţet, untdelemn.

SALATĂ SUEDEZĂ

Taie un hering în mici bucăţi. Adaogă aceeaşi cantitate de friptură de vacă, aceeaşi cantitate de cartofi, sfecle, mere, 4 sardele, pe care le veţi desăra. Taie totul în bucăţele şi adaogă o lingură de capere, aceeaşi cantitate de castraveţi în oţet, ouă răscoapte tocate şi tarhon tocat.

Sare, piper, oţet, untdelemn.

Deasupra 24 stridii fără carapace.

Curăţă şi taie în bucăţele de doi centimetri, ţelină şi tot atâţia cartofi. Opăreşte-i apoi timp de zece minute.

Un sfert de oră înainte de a servi, scurge oţetul verzei şi pune în loc ţelină şi cartofi.

Toarnă trei linguri de untdelemn, trei linguri de tarhon tocat şi piper.

SALATĂ DE SARDELE (ANCHOIS)

Desărează sardele. Scoate oscioarele şi taie sardeaua în fâşii de o jumătate centimetru. Aşează bucăţile în castron. Apoi adaogă albuşul de ou răscopt şi tocat precum şi gălbenuş răscopt şi tocat, mai adaogă pătrunjel tocat. Toate aceste elemente aranjate în grămezi separate. Adaogă oţet şi untdelemn ca de obiceiu.

SALATĂ DE CALCAN

Fierbe calcanul, taie-l în bucăţi pătrate de 4 centimetri, şi înconjoară-le cu o bordură de gelatină. Fă salata ca de obiceiu.

SALATĂ DE CARTOFI CU MUŞTAR

Fierbi cartofii şi îi tai felii subţiri. Apoi îi faci salată cu muştar Savora, untdelemn şi oţet.

CANAPELELE

Aceste canapele care se servesc cu alcoolul la începutul meselor (ţuică, mastică, etc.), apoi cu mezelurile, apoi la ora 5 cu ceaiurile, se fabrică astfel: ia miez de pâine din ajun, pâine albă sau neagră, şi taie bucăţele groase de cel mult o jumătate de centimetru şi mari cam de 4—5 centimetri patraţi; aceste pâinişoare se prăjesc foarte puţin în unt clarificat, apoi se întind asupra lor unt proaspăt şi mai multe soiuri de alimente precum vom arăta mai jos:

CANAPEA CU UNT DE SARDELE

Peste pâine se întinde cu cuţitul untul cu sardele făcut cum se va vedea la acest capitol.

CANAPEA CU ICRE MOI

Se întind icrele peste pâinişoara unsă uşor cu unt.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE NEGRE

Se face salata de icre negre tescuite, şi se aşează pe pâine.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE ŞTIUCĂ

La fel ca cele de sus.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE CRAP

Idem.

CANAPEA CU ICRE ŞI UNT

Pisezi 50 gr. icre negre cu 250 gr. unt. Intinzi pe pâine.

CANAPEA CU CREVETE

100 gr. cozi de crevete pisate cu 250 gr. unt. Intinzi pe pâine. Adaogi câteva cozi curăţate.

CANAPEA CU UNT CU MUŞTAR

Amesteci o lingură de muştar Savora cu 250 gr. unt. Intinzi pe pâine.

CANAPEA CU UNT DE HERINGI

Procedezi ca şi cu untul cu sardele, după ce ai desărat peştele.

CANAPEA CU OUĂ

Răscoci ouăle, toci deosebit albuşul şi gălbenuşul, amestecaţi cu pătrunjel, pui sare şi piper şi întinzi pe bucăţelele de pâine untată.

CANAPEA DANEZĂ

După ce ai untat pâinea aşezi deasupra unt cu hrean, şi bucatele mici de heringi şi icre.

CANAPEA TALMEŞ-BALMEŞ

După ce ai untat pâinea pui deasupra un amestec tocat din, unt cu sardele, limbă afumată, şuncă, ouă răscoapte, un peşte (thon sau saumon).

CANAPEA CU RACI

Faci raci „a la Nantua“ (vezi capitolul racilor), şi pui peste pâine una sau două cozi de raci cu smântână pregătirii.

CANAPEA MOSCOVITĂ

Taie în bucăţi mici, pui fript, trufe şi vârfuri de sparanghel fiert, acoperiţi cu sos maioneză pipărat bine.

Amestecă şi aşează pe franzelă.

NOTĂ. — Aceste canapele se pot face la nesfârşit. Unele din ele se pot fabrica din făinoase mai mari de 5 centimetri.

FELURITE MEZELURI

BARBUNI ORIENTALI

Barbunul este un peşte care trece prin Marea Neagră în apropierea iernei. De obiceiu se face marinată, dar şi următoarea pregătire este excelentă, la începutul meselor:

Să alegi pe cei mai mici, îi aşezi într'o cratiţă cu untdelemn, le dai sare şi piper. Torni peste iei vin alb cât trebue. Adaogi pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tocate, pătrunjel şi mărar la fel, câţiva căţei de usturoiu, cimbru, dafin, şofran. Să fiarbă bine 10—15 minute.

MĂSLINE UMPLUTE

Le alegi cât de mari, le scoţi sâmburii şi le umpli cu unt de sardele.

Cu aceste măsline se pot face şi canapele.

OUĂ UMPLUTE

La capitolul X al ouălor se găseşte o altă pregătire a ouălor umplute, aceasta, pe care o dăm aci, este mai complicată.

După ce ai răscopt ouăle le tai în două în lungime şi le scoţi gălbenuşul pe care îl treci prin sită. Il pui apoi în altă cratiţă cu o cantitate egală de unt proaspăt şi-l amesteci bine cu lingura de lemn. Dai sare şi piper.

Cu acest amestec umpli golurile albuşurilor şi adaogi deasupra un sos maioneză.

In amestec se mai poate adăoga şi unt de sardele.

HERINGI-MEZEL

Iei heringi afumaţi, le iei pieliţa, îi pui în apă caldă sau lapte ca să-i desărezi. Ii tai în panglici subţiri şi îi pui într'un castron. Peste ei torni un sos făcut din ouă răscoapte, muştar, oţet, untdelemn, ceapă şi castraveţi în oţet tocaţi.

BRÂNZĂ CU UNTDELEMN

Brânză albă de Brăila, puţin unt proaspăt, untdelemn şi ardeiu roşu. Pui toate acestea într'un castron şi le amesteci bine cu furculiţa. Formezi o pastă compactă.

OUĂLE CU MUŞTAR

Răscoci ouăle. Le laşi să se răcească, le tai în două în lungime, apoi sărezi şi le aplici un strat de muştar şi peste muştar câte o sardea sărată de cutie (anchois).

OUĂ CU MAIONEZĂ

Răscoci ouăle, le cureţi de coji şi le tai tot la fel în două; apoi le aşezi în farfurie şi le torni deasupra un bogat strat de maioneză cu muştar.

CREMVURŞTI

Aceşti delicioşi cârnăciori sunt foarte buni fierţi în apă, dar încă şi mai buni fierţi în zeamă de carne.

La masă îi serveşti într'un castron în care ai pus lichidul în care au fiert.

CROCHETE SURPRIZE

Fă o piurea de cartofi în care ai pus lapte şi ouă. Din altă parte, toacă una din următoarele cărnuri: şuncă, limbă afumată, salam, carne de pasăre friptă, carne de viţel, etc. Toci şi puţină ceapă, pătrunjel, gălbenuşuri de ouă. Amesteci şi faci o pastă. Rumeneşti această tocătură în unt.

Apoi faci cocoloaşe din ea, le încorporezi într'un înveliş de piurea, faci crochete, le tăvăleşti în făină, în albuş de ouă bătut şi în pesmet şi le pui în unt proaspăt să se prăjească.

CĂRNURI AFUMATE

Iei orice carne afumată: piept de gâscă, pastramă de vacă, ghiudem, salam, şuncă, le tai felii subţiri, le aşezi într'o cratiţă cu unt fierbinte şi le laşi câteva minute ca să se prăjească uşor. Se mănâncă numai foarte calde; reci au pierdut tot gustul, chiar gustul ce-l aveau înainte de a fi puse în contact cu focul.

PĂTLĂGELE VINETE TOCATE

Toci pătlăgelele vinete după ce au fost coapte. După ce le-ai redus în pomadă le adaogi pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tocate, toci şi ceapă foarte mărunt; adaogi sarea şi piperul necesar. Amestecă totul împreună cu pătlăgelele. Apoi începe de toarnă untdelemnul şi amestecă mereu cât trebue.

La masă, cei cărora le place, amestecă şi oţet de vin cu tarhon.

CROCHETE „A LA D'ORLEANS"

Sunt foarte aproape de crochetele surpriză.

Toci ceapă cât trebue. Toci la fel şuncă slabă sau limbă afumată şi pătrunjel. Amesteci tocătura cu o piurea de cartofi pe care ai pregătit-o dinainte. Legi cu 3—4 gălbenuşuri de ouă, faci găluşti de mărime egală, le tăvăleşti în făină, apoi în albuş de ouă bătut şi în sfârşit în miez de pâine.

Apoi le prăjeşti în untură.

ŢELINĂ CU MUŞTAR

Curăţă ţelina şi apoi tai-o în beţişoare subţiri după ce ai ţinut-o 4—5 minute în apă fierbinte. Presară-i sare şi las-o să se odihnească o jumătate de oră. Apoi o cureţi, o speli bine, îi adaogi sare, piper, oţet, untdelemn şi muştar englezesc.

Se poate încerca şi cu alt muştar.

CARTOFI CU COSTIŢĂ AFUMATĂ

Pui la fiert cartofi — chifle de preferinţă. Ii tai în rotogoale subţiri.

Toci o ceapă mai mare pe care o pui să se rumenească în unt împreună cu bucăţele de costiţă afumată. Amesteci cu cartofi, pui untdelemn şi oţet.

NUCI IN OŢET

Un gustos „hors d'oeuvre" sunt nucile noi marinate în oţet.

După ce ai curăţat nucile de pieliţă, le laşi 6 ore să se marineze în oţet cu sare.

In Anglia acest „mezelic" se serveşte la sfârşitul mesei.

ŢÂRI CU UNT PROASPĂT

Iar o specialitate engleză.

Să bateţi bine ţârul, despicaţi-l pe burtă de-a-lungul şi scoateţi-i osul spinării, apoi puneţi-l nu în spuză, ci pe maşină, mai bine într'o tigae sau o tavă fierbinte. Când ţârul este încins, scoateţi-l şi umpleţi-l repede cu unt proaspăt în bucăţi tari, apoi luaţi-l în două degete şi muşcaţi din el.

Este o preparaţie delicioasă.

UNT CU SARDELE

Ia câteva sardele sărate (anchois), sau sardele de Lissa, curăţă-le, spală-le, taie-le în bucăţi, scoate-le oasele, leapădă capul şi piseză-le în piuliţă cu 100 gr. unt.

Să stea la loc rece; vara se ţine la ghiaţă.

ANGHENARII GRECEŞTE

Curăţă anghenariile, scoate-le fundul şi moaie-le succesiv în următorul sos:

200 gr. apă, 5 gr. mărar.
100 gr. untdelemn, 10 gr. ţelină.
3 linguri zeamă de lămâie.
5 gr. piper boabe, sare.

Să fiarbă la foc puternic. Trage apoi pe colţul maşinii şi lasă să fiarbă domol timp de 40 minute.

Să stea apoi la răcoare până ce va fi servită această salată.

ŢELINĂ GRECEŞTE

Curăţă patru ramuri de ţelină, şi desparte-le în 4 sau 6 părţi.

Să fiarbă cum au fiert anghenariile şi pregăteşte-le la fel cu acestea.

GEORGETELE

Coace la cuptor 6 cartofi mari săpunari, nu de cei făinoşi.

Când s'au copt, taie-le câte un capac şi scobeşte-i, având grijă să nu-i sfărâmi. Apoi introdu în aceste găuri cozi de raci gătiţi „à la Nantua“ (vezi capitolul racilor). Pune deasupra cartofilor capacele luate şi aşează un moment iar la cuptor.

La masă adu-i pe farfurie, acoperiţi cu un şervet.

TOMATE UMPLUTE CU PEŞTE

Goleşte pătlăgeaua roşie, presară înăuntru sare şi piper. Apoi adaogă un amestec de: 175 grame peşte thon în untdelemn, ceapă, pătrunjel, tarhon, ouă răscoapte tocate, 2 sardele „anchois“ pisate în piuliţă. Mestecă bine totul cu 2 linguri de sos maioneză. Să fie bine pipărat. Se serveşte foarte rece.

RIDICHI NINON

Taie în rotogoale câteva ridichi, taie tot subţire câteva inimi de lăptuci, pune deasupra câteva linguri de maioneză. Pune-le în mijlocul farfuriei de servit şi maschează cu restul maionezei. De jur împrejur pune ridichi, felii de ouă răscoapte, capere.

CIUPERCI CU VIN ALB

Ia jumătate kilogram de ciuperci mici, spală-le cu îngrijire şi usucă-le pe o pânză. Aruncă-le, apoi, într'o cratiţă unde vei fi pus câteva linguri de untdelemn fierbinte. Adaogă sare, piper, o lingură de ceapă şi pătrunjel, tocate mărunt, zeama dela 2 lămâi şi 150 gr. de vin alb. Acopere cratiţa şi pune 5 minute la foc în clocot. Lasă să se răcească şi serveşte cu apa în care au fiert.

Unii adaogă acestei mâncări şi o lingură de muştar englezesc.

CIUPERCI CU PĂTLĂGELE ROŞII

Tot ca sus spală cantitatea de ciuperci şi usucă-le. Infierbântă 4—5 linguri de untdelemn într'o cratiţă cu o lingură de ceapă fin tocată. De îndată ce ceapa începe să se rumenească, adaogă ciupercile. Saltă-le vreo două minute, pune-le sare şi piper, un căţel de usturoiu tocat, 3 sau 4 linguri de oţet de vin cu miros de tarhon, 100 grame de vin alb, apoi 6 linguri de piurea de pătlăgele roşii. Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă tare câteva minute. Lasă să se răcească şi pune în farfuria de servit.

ARPAGIC ISTANBUL

Ia un kilogram de arpagic curăţat, două treimi a unui litru de apă, a treia parte a unui litru de oţet, 4 linguri de untdelemn, 6 linguri de piurea de tomate, 125 gr. de zahăr, 150 gr. stafide sultanii, o linguriţă de sare, puţin ardeiu roşu şi cunoscutul buchet: pătrunjel, cimbru, dafin.

Pui totul într'o cratiţă pe un foc domol. Să fiarbă cel mult o oră. Arpagicul fiind fiert şi lichidul scăzut pe jumătate, se scoate şi se pune pe farfurie.

X. SUPELE

SUPELE NOASTRE. — SUPELE STRĂINE

SUPELE NOASTRE

CIORBA ŢĂRĂNEASCĂ

Tai câteva cepe în felii şi le pui să fiarbă în zeamă de pasăre sau în zeamă de carne, adăogând bucăţele de pasăre sau carne de vacă. Adaogi sare, ardeiu roşu pisat. Mai adaogi pătlăgele roşii când sunt, sau prune verzi necoapte, morcovi, frunză de ţelină, leuştean, toate tăiate mărunt.

In timpul fiertului spumezi mereu. Când dai la masă, presari pătrunjel tocat.

SUPĂ DE GĂLUŞTI DE GRIŞ

Ei o bucată de unt şi îl baţi cu lingura până devine alifios. Adaogi gălbenuşuri de ouă, după cantitatea găluştilor ce doreşti să faci. Amesteci mereu. Apoi presari griş şi tot mereu amesteci. Albuşul ouălor îl ţii şi-l amesteci aluatului. Adaogi sare şi puţin pătrunjel tocat.

Faci, după aceea, găluştile, luând cu linguriţa porţiuni din aluat şi le arunci într'o cratiţă în care ai pus puţină zeamă de carne. Găluştile trebuesc scoase una câte una şi aruncate în oală, unde fierbe toată zeama de carne care constitue supa. De unde rezultă că aceste găluşti nu trebue să fie fierte în toată cantitatea de supă, ci numai într'o parte a ei.

Cantitatea mică de zeamă în care au fiert găluştile, se adaogă apoi cantităţii celei mari.

Găluştile sunt fierte când se ridică la suprafaţa zemii.

SUPĂ DE TRAHANA

Faci trahanaua astfel: iei un kilogram făină şi o amesteci cu 3—4 ouă. După ce s'a dospit complet, frămânţi coca, adăogând şi puţin lapte bătut. Treci prin ciur sau o strecurătoare cu găuri mari şi laşi să se usuce. Când s'a uscat o conservi la un loc răcoros.

Ei din ea şi o fierbi în zeamă de carne pentru ca să dai la masă.

SUPĂ DE ZARZAVAT

Tai mărunt şi subţire zarzavaturi diferite: morcovi, ţelină, conopidă, varză dulce, fasole verde, mazăre boabe, bob verde, cartofi, napi etc., sau numai o parte din aceste legume. Le rumeneşti uşor în puţin unt.

Zeama de carne o pui să fiarbă, când este în clocot mare adaogi legumele, dar nu toate deodată. Mai întâiu pui morcovii care fierb mai greu, apoi treptat celelalte zarzavaturi, pumn cu pumn, evitând ca zeama să se răcească, dacă zarzavaturile ar fi aruncate toate deodată. Când arunci un pumn, aştepţi ca clocotul să reînceapă şi numai atunci arunci pumnul următor.

Când dai la masă, toci pătrunjel, îl presari şi adaogi mici cuburi de franzelă prăjită.

SUPĂ DE TĂIEŢEI

Tăieţeii se pregătesc astfel:

Pentru un pumn de făină un ou. Amesteci bine până ce amestecul e perfect. Atunci adaogi untul proaspăt în cantitate mică. Amesteci mereu şi frământi în mână. Când amestecul e deplin, laşi să se răcească şi să se dospească. Apoi acoperi cu un tulpan. Când s'a răcit pui aluatul pe o scândură, pe masa de bucătărie şi îl întinzi cu un sul până obţii subţirimea dorită. Atunci apuci aluatul dela un colţ şi îl răsuceşti ca un sul. Când sulul e destul de gros, tai cu cuţitul şi reîncepi un alt sul. Apoi, cu un cuţit foarte subţire tai coca care cade în şiruri subţiri. Dar, mai înainte de a o arunca în zeama de carne fierbinte, tăieţeii trebue împrăştiaţi pe masa sau pe scândura bucătăriei, spre a se usca. Căci puşi în zeama fierbinte neuscaţi bine, s'ar preface în cocă crudă.

SUPĂ DE PĂTLĂGELE ROŞII CU OREZ

Această supă se face, fie cu zeamă de carne, fie de regim numai în apă.

Ei o mică cantitate de zeamă sau de apă şi fierbi în ea atâtea pătlăgele cât doreşti să fie supa, mai deasă ori mai limpede.

Când pieliţa de pe pătlăgele se ridică uşor, acestea sunt fierte. Şi atunci le treci prin sită.

In unt rumeneşti o cantitate de ceapă şi o treci prin sită şi pe aceasta. In altă parte prăjeşti orezul destinat supei pe care l'ai ţinut 1—2 ore în apă spre a se muia.

In zeama de carne sau în apa destinată supei, torni piureaua de pătlăgele, de ceapă, orezul cât şi zeama sau apa în care au fiert pătlăgelele, precum şi untul în care ai prăjit ceapa.

Adaogi o frunză de leuştean şi alta de ţelină. Sărezi şi laşi să fiarbă până ce orezul este gata.

Adaogi şi puţin zahăr, după cum vrei să fie supa de dulce sau acră.

Unii pun şi un rântaş de făină făcut în untul în care a prăjit ceapa. Chestie de gust.

CIORBĂ DE PEŞTE

Toci 6 prazi cu 4 cepe, le pui la foc cu 50 gr. untdelemn. Laşi să se prăjească, apoi adaogi puţin usturoiu, pătrunjel, 4 sardele de butoiu, spălate bine şi tocate, sare, piper, 6 pătlăgele roşii şi apă. După ce au fiert o jumătate oră, strecori totul prin sită şi pui să fiarbă peştele ales, în această zeamă.

Supa e cu atât mai bună cu cât pui mai multe feluri de peşti.

Această supă se fierbe în patru feluri: în zeamă de carne, în apă curată, în borş sau în zeamă de varză.

De preferat borşul şi zeama de varză.

SUPĂ DE LINTE

Lintea o pui în apă rece să fiarbă. Când boabele au crăpat, pui sarea, câţiva căţei de usturoiu, o ceapă tăiată mărunt, o ramură de cimbru.

O poţi fierbe şi trece prin sită ca o piurea. O poţi găti şi trecând prin sită, numai un sfert din boabe, lăsând celelalte trei sferturi de boabe întregi, cum se face şi pentru supa de fasole.

Se face în apă de post, sau în zeamă de carne de dulce.

Când lintea e pregătită în piurea, îi adaogi un rântaş de făină cu unt.

SUPĂ ECONOMICĂ CU VARZĂ DULCE

Tai o căpăţână de varză şi o cureţi de foile cele verzi şi de coaste; o pui într'o tingire cu 50 de grame de slănină tocată şi puţin usturoiu. După ce s'a rumenit slănina, torni peste ele 2 litri de apă fierbinte, adaogi puţină sare, o bucată de cârnat puţin rumenit în unt şi laşi să fiarbă.

Cui îi place, poate să garnisească fundul castronului cu bucăţele de pâine sau franzelă prăjită şi să toarne supa peste ele înainte de a da la masă.

SUPĂ DE GĂLUŞTI DE RACI

Fierbi grăsime dela rinichi de vacă; iei o lingură bună din această grăsime şi o faci cu un ou, apoi îi adaogi puţin pătrunjel, sare, piper, puţin pesmet, franzelă pisată mărunt, puţină făină. Frămânţi toate acestea cu lingura, le amesteci cozile racilor fierte, curăţate şi tocate: faci găluştile şi le pui să fiarbă în zeamă de carne sau în bulion de pătlăgele roşii.

SUPĂ DE BORŞ CU POTROACE

Pui borşul să fiarbă cu ceapă şi pătrunjel, apoi pui potroacele în el, tăiate mărunt; fierte bine, serveşti. Poţi bate un gălbenuş de ouă în smântână şi să-l torni în zeamă în momentul de a da supa la masă. Unii fierb potroacele în apa în care s'a pus zarzavat. După ce a scăzut

apa, care nu a fost prea multă dela început decât atâta cât a trebuit să acopere bucăţile, se adaogă zeama de varză fiartă cu aceasta. La potroacele de gâscă să nu fie zeamă mai mult de jumătate litru când este fiartă.

SUPĂ DE BORŞ CU PERIŞOARE

Toci bine carnea de vacă, scoţându-i toate vinele; pui în tocătură miez de franzelă muiat în apă sau în lapte, sare, piper sau puţin ardeiu, un ou sau două (după cantitate) şi o jumătate de lingură de unt proaspăt. Faci perişoare, le tăvăleşti în puţină făină şi le pui să fiarbă bine în borşul ce fierbe. Inainte de a servi poţi să baţi un gălbenuş de ou şi să-l amesteci în supă.

E mai bine să se fiarbă puţin zarzavat de supă în apă cât să-l acopere, şi când este fiert se adaogă borşul, care a dat un clocot, cu o ceapă întreagă. Tot atunci se adaogă şi perişoarele. Zarzavatul se scoate întreg din supă înainte de a se servi la masă. Unii taie în feliuţe subţiri o parte din el şi-l servesc odată cu borşul.

BORŞ CU PEŞTE

Pui în borş ceapă, pătrunjel şi piper şi laşi să fiarbă. Speli, cureţi peştele bine, îl tai bucăţi măricele şi-l pui în borşul fierbinte în care-l laşi numai un sfert de oră descoperit.

Peştii cei mai buni pentru supă sunt: crapul şi morunul.

Mai gustos iese dacă se fierbe zarzavatul de supă cu puţină apă; când e pătruns, atunci se toarnă borşul care a fiert de o parte cu o ceapă întreagă. Se pune peştele când zeama a dat în fiert şi se lasă până se pătrunde bine. La sfârşit se adaogă pătrunjel şi leuştean verde în castron. Unii pun şi hrean ras.

BORŞ CU GĂLUŞTI DE PEŞTE

După ce fierbi bine peştele, desparţi carnea de oase şi o toci, apoi amesteci puţin miez de franzelă muiat în untdelemn, o ceapă coaptă şi tocată, sare, piper; amesteci bine totul până ce devine ca o alifie.

Din această tocătură faci găluşti mici pe care le prăjeşti în untdelemn, apoi le pui în borş ca să fiarbă.

Această supă se poate face şi cu zeamă de varză.

BORŞ CU GĂLUŞTI DE RACI

Aceste găluşti se fac tot ca cele de peşte, cu deosebire că la felul acesta de ciorbă, după ce se scoate carnea din raci, restul se pisează bine, se fierbe în borş şi înainte de a se pune găluştile în acest borş, îl strecori. (Racii trebuesc mai întâi fierţi).

SUPĂ DE DOVLECEI

Razi coaja dela dovlecei, îi scobeşti şi îi umpli iarăşi cu ce ai scos din ei, amestecat cu miez de franzelă, cu tocătură de carne de miel în care amesteci un ou sau două, după cantitate, sare, piper, puţin orez

şi pătrunjel. Aşezi dovleceii umpluţi în oala cu zeamă de carne şi îi laşi să fiarbă adăogând puţin orez, sare, piper, ceapă tocată mărunt şi coaja dela o jumătate lămâie. Când carnea este fiartă, dai la masă. Se pune în zeamă să fiarbă înainte zarzavatul de supă, apoi se pun dovleceii care se pot umple şi cu apă în loc de zeamă de carne. Mulţi servesc această supă cu aguridă. Se fierb boabele de aguridă cu puţină apă, apoi se sdrobesc şi se strecoară zeama lor peste ciorba de dovlecei.

SUPĂ DE CIUPERCI

Spală, curăţă şi taie ciupercile bucăţi, rumeneşte-le în unt şi presară-le cu făină. In urmă le pui sare, piper, puţin pătrunjel tocat, puţin usturoiu tocat şi fierbi totul în zeamă de carne sau în zeamă de mazăre, sau chiar în apă simplă. Unii pun, înainte de a servi, puţină smântână. Mulţi le servesc cu borş fiert. In acest caz se dă la masă cu puţin leuştean tocat.

CIORBĂ DE BURTĂ (SCHEMBEA)

Se ia burtă şi picioare de vacă. Cantităţile la discreţie. Să zicem: 2 kilograme burtă, unul de mure şi un picior. Să se cureţe bine, să se spele în mai multe ape, opărindu-le; oasele piciorului le spargi, pentru ca să iasă cuprinsul lor.

Pui toate acestea într'o oală cu apă; apa să acopere carnea. Se adaogă o căpăţână de usturoiu necurăţată, o ceapă întreagă, un morcov, 2—3 foi de dafin, piper negru boabe, sare şi o bucată de seu de vacă. Acoperi oala şi laşi să fiarbă uşor.

Atunci se strecoară zeama printr'o sită deasă, iar seul îl freci pe sită cu o lingură, ca să iasă grăsimea. Burta se taie în bucăţi subţiri cum e cartoful pai. Se pune iarăşi în oală, se toarnă peste carne zeama în care a fost.

In altă parte pui: 4—5 gălbenuşuri de ouă, o jumătate castron de iaurt, o jumătate lingură de făină şi se freacă toate împreună. Pe urmă se ia din ciorbă 2—3 linguri şi se toarnă peste aceste ouă, se strecoară prin sită în oala cu ciorbă. Torni şi o cantitate de oţet de vin, după dorinţă.

Să nu stea pe foc iute, căci se taie.

SUPĂ DE GĂLUŞTI DE FICAT

Ficatul de vacă îl razi şi îl treci prin sită, apoi rumeneşti ceapă în unt, adaogi şi ficatul pentru ca să-l rumeneşti în acelaşi timp. Scoţi dela foc şi adaogi: un ou întreg bătut, pătrunjel tocat, miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne. Pui iarăşi la foc. Ficatul îl faci găluşti şi le pui, una câte una, când fierbe zeama. Piper cât de mult. Să fiarbă 15 minute.

CIORBĂ DE PEŞTE DELA DUNĂRE

Rumeneşte în untdelemn 3 cepi, 3 bucăţi albe de praz, o ţelină, 4 tomate fără pieliţă şi seminţe. Aruncă în cratiţă şi 3 căţei de usturoiu striviţi şi umple cu 3 litri de apă. Pune sare şi piper. Curăţă 1 kilogram şi jumătate de peşti diferiţi, după cum ţi-e pofta.

Pune peştele în cratiţă să fiarbă 20 de minute, apoi trece lichidul prin sită în altă cratiţă.

Serveşte foarte cald.

CIORBĂ PESCĂREASCĂ

Iată o ciorbă care nu se poate mânca în condiţii excelente decât prin bălţi, pe la pescării. Aceasta din două cauze: întâia că numai acolo se pot găsi mai multe varietăţi de peşti deodată; a doua fiindcă peştele viu are cu totul alt gust decât peştele mort. Se procedează astfel pentru pregătire:

Se pune într'o mare oală cu apă, mai multe feluri de peşte, cu sare şi câteva legume. Fiertura se face bună când peştii aproape s'au topit. Atunci, ce a mai rămas din toţi aceşti peşti e aruncat, iar în lichidul rămas se pune, spre a fi fiert, un peşte nou, acela pe care îl aleg comesenii.

Fiert în bulionul tare în care au fiert ceilalţi peşti, peştele ales capătă un gust deosebit.

CIORBĂ DE IEPURE ŢIGĂNEASCĂ

Intrebuinţezi capul şi alte bucăţele a părţii de dinainte a iepurelui. Le pui într'o oală cu vin alb să stea puţin, adaogi apoi apă şi sângele şi pui să fiarbă. Inainte de a începe fierberea, pui: orez, ceapă tocată, morcovi tăiaţi ca paiul, sare, mult piper măcinat proaspăt, coajă dela jumătate lămâie.

CIORBĂ DE FASOLE

Pui în ajun să se moaie fasolea într'un vas cu apă căldicică. Să stea astfel cel puţin 12 ore.

A doua zi pui această fasole într'o oală cu apă rece. Cantitatea potrivit cu numărul comesenilor şi cu dorinţa de a fi ciorba mai rară sau mai deasă.

După ce fasolea a început să crape, numai atunci pui sarea. Apoi în timpul clocotului adaogi: ceapă tocată, o ramură de cimbru, o ramură de ţelină, morcovi tăiaţi subţire. Când fasolea e fiartă bine, iei o pătrime a ei şi o treci prin sită, lăsând să cadă prin ea în oală.

In timpul fiertului, nu trebue să bagi lingura ca să amesteci.

Unii adaogă şi puţină pătlăgea roşie pentru a colora şi da ciorbei un gust acrişor.

CIORBĂ DE POTROACE MOLDOVENEŞTI

Această ciorbă se face şi cu borş şi cu zeamă de varză acră: cea cu zeamă de varză e preferabilă.

Pui zeama sau borşul să fiarbă cu ceapă tăiată în bucăţi şi pătrunjel; apoi adaogi bucăţele din măruntaiele curcanului sau ale gâştei.

CIORBĂ DE PERIŞOARE

Altă pregătire a ciorbei acesteia pe care am mai prezentat-o odată.

Toci carne de vacă în care ai pus miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, sare, piper, ouă câte trebue, după cantitatea cărnei, şi puţin unt proaspăt. Faci perişoarele, le tăvăleşti în făină şi le pui să fiarbă în borş sau zeamă de varză.

Când supa este în clocot, adaogi câteva zarzavaturi: morcovi, ceapă, leuştean, ţelină, azmăţui, foaie de dafin, cimbru. Zarzavaturile nu trebue puse, când apa e încă rece căci s'ar întări. Şi nici toate deodată, ci numai puţin câte puţin, pentru ca lichidul să nu se răcească.

SUPĂ DE VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ

Pune în zeamă de carne, varză, piper, ardeiu roşu şi lasă să fiarbă o oră şi jumătate.

Cinci minute înainte de a servi maniezi unt proaspăt cu făină şi pune în oala unde fierbe supa. Adaogi smântână şi oţet mai mult ori mai puţin, după gust. Sărează şi serveşte.

SUPĂ CU CASTANE

Curăţă castanele de coji, pune-le în apă fierbinte pentru ca să le poţi lua şi pieliţele. Apoi fierbe-le în zeamă de carne.

Trece-le prin sită în piurea.

Moaie piureaua cu zeamă de carne, adaogă vin de Madera, fierbe supa şi curăţ-o mereu de pieliţele ce ies deasupra.

Rumeneşte uşor în unt felii de mere (rotogoale) şi pune-le în supă în momentul de a servi.

Nu e nevoie de prea multă sare sau piper.

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

Subţiază tecile de fasole verde, fierte prealabil în apă sărată. Treci printr'o strecurătoare cu găuri mari gălbenuşuri de ouă răscoapte. Incălzeşte zeama de carne cât mai fierbinte. In momentul de a servi, pune înăuntru fasolea şi micile bucăţi de ouă.

SUPĂ DE PIURE DE CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi în atâta apă câte tacâmuri ai la masă, cartofi tăiaţi bucăţi, apoi îi treci prin sită. Intr'o cratiţă rumeneşti în unt sau untdelemn ceapă şi praz în părţi egale. In apa în care au fiert cartofi pui piu-

reaua, ceapa, prazul, sărezi, piperezi şi adaogi câţiva căţei de usturoiu curăţaţi.

Zece minute înainte de a da la masă pui în supă lapte sau, mai bine, smântână dublă. Aceeaşi supă se poate face în zeamă de carne în loc de apă.

SUPĂ DE TAPIOCĂ

Rumeneşte ceapă şi praz în părţi egale în unt sau untdelemn.

Pune în zeamă de carne. Sărează şi piperează. Pune câţiva căţei de usturoiu curăţaţi. Adaogă în ploaie tapioca. Pune pe foc să fiarbă domol, atât cât trebue pentru ca tapioca să fie fiartă. Adaogă un pahar de smântână. Amestecă pe foc, dar să nu mai fiarbă. Serveşte cald.

SUPELE STRĂINE

POT-AU-FEU

Cetitorii vor găsi imediat felul cum se pregăteşte cunoscuta supă franceză numită „Pot-Au-Feu"; mai înainte vom da câteva lămuriri şi principii de bază.

Părerea eminentului bucătar Jules Gouffé, fost mulţi ani bucătar-şef al Jockey-Clubului din Paris, e că sunt două feluri de *pot-au-feu;* cel mic pentru intimitate şi cel mare sau *extra.*

Pentru cel mic iată elementele şi proporţiile:

750 gr. carne	150 gr. morcovi
125 gr. oase	150 gr. ceapă
4 litri apă	200 gr. praz
30 gr. sare	10 gr. frunză de ţelină
25 gr. păstârnac	1 cuişoară, 150 gr. napi.

Unii adaogă şi usturoiu, dar este o greşeală.

Pentru cel mare:

1.500 gr. carne	300 gr. ceapă
400 gr. oase	400 gr. praz
8 litri apă	25 gr. ţelină
60 gr. sare	2 cuişoare
300 gr. morcovi	50 gr. păstârnac.

Carnea întrebuinţată este: pulpa şi coasta. Despre prospeţimea ei nu mai e nevoie să vorbim.

Procedura este următoarea:

Focul să fie bine făcut dela început, adică maşina să fie plină de cărbuni când oala este pusă pe foc. Focul trebue să dureze egal şi fără nicio întrerupere. Când începe să slăbească adaogă lemne sau cărbuni cu încetul, evitând ca flacăra să pornească brusc şi violentă.

După ce a început fierberea, capacul să rămâie întredeschis, cam de două degete căci închis de tot, zeama ar ieşi turbure.

In oală pune, mai întâi, oasele sfărâmate, apoi cărnurile legate, în sfârşit 3 litri de apă filtrată pentru micul rasol şi 6 litri pentru cel mare. Pune la foc. Adaogă sare. Să înceapă fierberea.

De îndată ce spuma începe să se urce, adaogă 150 gr. apă rece în micul rasol şi 300 gr. în cel mare. Spumează cu lingura găurită. Şterge bine marginile oalei.

Adaogă legumele.

De îndată ce fierberea reîncepe pune oala numai cu un colţ pe flacăra ochiului deschis pentru ca fierberea să se facă numai într'o parte. Acopere restul focului cu cenuşă pentru ca fierberea să fie egală. Micul rasol va fierbe 3 ore, cel mare 5.

Când rasolul e fiert trebue scos. Sare nu trebue pusă niciodată prea multă dela început, căci, mai ales dacă o parte a bulionului e păstrată pentru a doua zi, se sărează el singur stând.

Bulionul trebue cu mare grijă curăţat de grăsime. Această operaţie se face mai uşor când oala fierbe. Dar să nu se ia şi bulion în acelaşi timp cu grăsimea. Aceste grăsimi trebuesc păstrate, căci servesc foarte bine pentru prăjit legumele, cărnurile, peştii etc. Aceste grăsimi trebuesc, însă, *clarificate,* fierbându-le timp de o oră la foc domol. După ce bulionul s'a răcit treceţi-l prin strecurătoare.

Legumele, odată fierte, trebuesc scoase căci, stând prea mult timp în bulion s'ar sustrage mare parte din bunele lui calităţi; legumele ar deveni gustoase, dar bulionul ar pierde.

Primăvara şi vara legumele fierb mai repede, iarna trebuesc ţinute mai mult timp în apa unde fierb.

Jules Gouffé susţine, apoi, împotriva altor păreri, că acest rasol nu e nevoie să fiarbă mai mult de 5 ore, pe când alţi bucătari reclamă 6 sau 7 ore.

Apoi pe când în alte tratate, cărnii de vacă i se adaogă şi carne de pasăre, Jules Gouffé nu admite în Pot-au-feu decât carnea de vacă.

Aci nu suntem de părerea lui. Carnea de pasăre o socotim binefăcătoare pentru calitatea şi gustul bulionului.

Acum să dăm aci o preparaţie experimentată care a produs o excelentă pregătire culinară. Este o modificare pe care n'o găseşti în niciun text francez. Iat-o:

Iei un kilogram sau un kilogram şi jumătate de carne rasol, pulpă sau costiţă. Dacă doreşti să iasă supa mai grasă vei lua coastă, dacă o vrei mai slabă dar mai limpede, vei lua pulpă.

O supă pentru 10 persoane, de pildă, se face cu următoarele proporţii:

Pui în oală 5 litri apă, 1 kilogr. carne de vacă, un picior afumat de porc, o găină sau câteva măruntaie de pasăre (aripi, gât, picior) sare de cea mare, piper boabe şi pui pe foc. Când supa începe să spumeze iei spuma de câteva ori, până ce ai luat-o toată; după aceea pui şi următoarele legume: două cepi, din care una înţepată cu o cuişoară, un morcov tăiat bucăţi un păstârnac, un buchet garnit compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru şi usturoiu, două tomate, 5—6 bucăţi din partea albă a prazului tăiate lungi cât un deget şi legate împreună spre a nu se risipi în oală, un ficat de vacă.

Oala trebue pusă pe un foc domol astfel ca supa să fiarbă în mod absolut egal dar incontinuu timp de 7 sau 8 ore.

După 5 ore de fiert se poate pune şi un sfert de varză dulce care, mai înainte a fost pusă timp de 15 minute în apă în clocot. O oră înainte de a servi poţi pune şi câţiva cartofi tăiaţi în două.

Supa o serveşti într'un castron în care ai aşezat felii de franzelă prăjite, carnea o prezinţi pe o farfurie iar legumele pe alta.

Atât carnea cât şi găina trebuesc legate bine, fiecare în parte, spre a nu se desface.

SUPĂ DE CEAPĂ

(Soupe a l'oignon). — Curăţă şi taie în felii câteva cepe mari, pune-le în unt sau în untură să se rumenească tare, pune o lingură de făină pentru 2 litri de apă. Lasă să fiarbă 5 minute, umple cu apă rece, (2 litri), adu clocotul, sărează, piperează. Timp de 15 minute să fiarbă puternic. Taie felii de franzelă şi prăjeşte-le uşor la cuptor. Pune pâinea în castronul de supă şi presară deasupra caşcaval grecesc sau şvaiţer şi parmezan ras. Peste acestea toarnă lichidul fără a-l trece prin sită. Pune pe supă bucăţi subţiri de şvaiţer şi presără pesmete. Mai pune şi bucăţele de unt şi aşează la cuptorul cel mai iute. Această supă se poate face şi cu zeamă de carne în loc de apă.

SUPĂ ŢĂRĂNEASCĂ EXOTICĂ

Ia doi cartofi, doi praji, două cepi, un morcov, două tomate. Taie-le în felii şi prăjeşte-le câteva minute într'o lingură de untdelemn sau în puţin unt.

Adaogi puţin pătrunjel, sare, piper şi, puţin câte puţin, apă caldă în cantitate suficientă. Să fiarbă o oră.

Trece apoi legumele prin sită şi pune-le din nou în supă cu o lingură de smântână. Amestecă bine şi pune să mai fiarbă câteva minute. In momentul de a servi adaogă un gălbenuş de ou, amestecând bine.

SUPĂ FRANCEZĂ CU TOMATE

Taie în felii 3 tomate şi o ceapă şi prăjeşte-le în grăsime de porc câteva minute. Adaogă un litru de apă caldă, sare şi mult piper.

Să fiarbă bine până ce tomatele vor fi fierte tare. Trece bulionul prin sită, aruncă felii subţiri de pâine rece şi fidea şi pune să fiarbă 5 sau 6 minute.

SUPĂ DE MAZĂRE VERDE

Pui într'o cratiţă puţină apă, oasele şi spinarea unui pui, 2 felii de slănină slabă, o ceapă. Sărezi; să fiarbă domol 2 şi ½ ore. Laşi să se răcească şi iei grăsimea. In altă cratiţă pui la fiert 500 gr. mazăre boabe verzi, apoi o treci prin sită. Torni deasupra 250 gr. de lapte şi un gălbenuş de ou. Amesteci bine. Treci prin strecurătoare primul bulion în altă cratiţă curată; pui la fiert, apoi torni încet laptele şi jumătatea de mazăre, amestecând şi lăsând să fiarbă încet.

Când serveşti adaogă o lingură de smântână.

SUPĂ DE PIPOTĂ ŞI FICAT

Iei ficatul, pipota şi inima unei gâşte şi 125 gr. ficat de porc. Pune-le într'o cratiţă în puţină apă, sare, piper, nucşoară şi zeama unei ½ de lămâie. Mai pune o ceapă şi puţin pătrunjel. Laşi să fiarbă domol până ce măruntaiele s'au fiert bine, apoi le treci, prin sită în castronul de supă. In momentul de a servi torni deasupra o câtime de zeamă pregătită dinainte.

SUPĂ DE CEAPĂ

Aceasta nu este „*la soupe a l'oignon*" descrisă mai sus.

Prăjeşte mai multă ceapă în unt, dar să fie uşor prăjită. Moaie cu jumătate apă şi jumătate zeamă de carne. Adaogi buchetul cunoscut. Pui să fiarbă, apoi laşi să pâlpâie puţin. Scoţi buchetul, sărezi şi piperezi bine. Pui un albuş de ou şi leagă unul sau două gălbenuşuri şi puţin oţet.

SUPĂ DE BRÂNZĂ CU PĂTRUNJEL

Iei o egală cantitate de şvaiţer ras şi de făină. Adaogă câte 1 ou întreg de persoană. Amestecă cu cât lapte sau zeamă de carne doreşti să ai, după numărul comesenilor. Piperează mult. Focul domol. Amestecă mereu cu o lingură de lemn. La întâiul clocot serveşte, dar mai înainte pune în farfurii pătrunjel tocat.

SUPĂ DE FASOLE ŞI MĂCRIŞ

Fierbe 500 gr. fasole uscată în 2 litri de apă sărată. Scoată-le şi păstrează apa. Trece prin sită şi pune iarăşi în aceeaşi apă. Toacă 2—3 pumni de măcriş pe care îl rumeneşti în unt. Amestecă-le cu fasole şi fierbe 10 minute. Toarnă peste felii de franzelă. Fasolea, se ştie, trebue ţinută în apă în prealabil timp de cel puţin 12 ore.

SUPĂ DE ŞUNCĂ CU ŢELINĂ

Taie subţire 2 cepi pe care le rumeneşti în unt, în acelaşi timp presari peste ele făină. Când începe să prindă coloare toarnă 2 litri de zeamă de carne. Adaogă 50 gr. şuncă tăiată subţire ca paiul, pune la fiert iute, cu smântână deasă.

In momentul de a servi adaogi bucăţele de ţelină crudă. Atunci serveşte repede fiindcă nu trebue nici să fiarbă ţelina, nici ţelina să răcească, bulionul.

SUPĂ FRANCEZĂ DE IEPURE

Goleşte un iepure şi păstrează-i sângele pe care-l botezi cu puţin oţet spre a nu se închega.

Subţiezi o lingură de făină în mult unt. Pui iepurele tăiat în bucăţi să se rumenească în acest sos. Umpli cu un pahar de vin de Porto şi atâta zeamă de carne câtă îţi trebue pentru supă. Sărează.

piperează, adaogă ceapă, dafin, cimbru, frunză de ţelină, rosmarin dacă ai, cât şi orice altă plantă aromatică ce poţi avea.

După un ceas de fiertură, scoate bucăţelele de iepure şi le pui în castronul de supă. Treci bulionul prin sită. Scoţi câteva linguri pe care le amesteci bine cu sângele şi le torni, cu băgare de seamă, în bulion, săltând mereu oala sau cratiţa. Toarnă în castronul de supă.

Această supă trebue mult pipărată şi ardeiată.

SUPĂ DE RACI (BISQUE)

Iei de pildă, 60 de raci de talie mai mică şi-i speli în mai multe ape, le scoţi tubul negru al digestiunii dela coadă şi-i pui să fiarbă în puţină apă cu sare. Ii scoţi, cureţi cozile şi picioarele şi pui cărnurile de o parte iar restul racului îl pisezi, mult de tot, într'o piuliţă. Adaogi în piuliţă 150 grame de unt şi pisezi mereu. Pasta ce a rezultat o pui într'o cratiţă cu puţină apă şi laşi să fiarbă. Apoi treci pasta prin sită subţire. Piureaua aceasta o pui din nou în cratiţă adăogând coji bine coapte de franzelă. De îndată ce piureaua e fiartă, treci tot conţinutul cratiţei prin sită. Pui să fiarbă din nou piureaua în zeamă de carne sau într'o apă în care au fiert peşti. Prăjeşte în unt bucăţelele de franzelă, le pui în cratiţă şi torni peste ele bulionul. Apoi răstorni carnea cozilor şi a picioarelor.

Dai la masă după ce aceste cozi au stat în bulionul fierbinte, cel puţin dela 5 până la 10 minute.

SUPĂ (POT-A-FEU) „HENRIC IV“

Iată „Potofeul“ sau supa şi rasolul în care intră, nu numai carnea de vacă, dar şi alte cărnuri.

In oală se pune carnea de vacă şi legumele astfel după cum am arătat pentru „Pot-au-feu“ de mai sus. Apoi se adaogă:

1 bucată de slănină de piept slab, cât şi un picior de şuncă, ambele opărite bine.

Se mai pune o găină întreagă.

Un ceas înainte de a servi se pun şi câţiva cartofi ca să fiarbă bine.

SUPA CULTIVATORULUI

Pune: 6 carote, 4 napi, 2 praji, o inimă de varză dulce, ½ ceapă, o legătură de măcriş, 1 lăptucă. Totul tăiat în bucăţi nu tocmai mici.

Sărează, pune puţin zahăr, pune să se rumenească în unt. Când legumele s'au colorat, umple cu 3 litri de zeamă de carne, scoate grăsimea şi provoacă clocotul.

Adaogă un pumn de fasole verde crudă şi mazăre boabe.

Să fiarbă un ceas şi jumătate la foc domol.

Adaogă puţin mărar, dar numai în clipa dărei la masă.

SUPA „MARGITA“

Ia 10 cartofi şi 8 praji tăiaţi. Rumeneşte prajii în unt, umple cu 2 litri de zeamă de carne şi 1 litru piurea de cartofi, adaogă cei 10 cartofi curăţaţi şi tăiaţi. Să fiarbă un ceas şi jumătate.

Leagă apoi cu 250 gr. smântână şi 100 gr. unt.

SUPĂ „SOLFERINO“

Rumeneşte în unt 3 sau 4 praji tăiaţi în bastonaşe, adaogă 600 gr. pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi buchetul. Umple cu 3 litri zeamă de carne şi adaogă 4 sau 5 cartofi zişi „chifle“ tăiaţi rotogoale. Să fiarbă un ceas şi jumătate. Scoate buchetul şi trece prin sită. Mai adaogă 500 gr. zeamă de carne, pune unt şi trece prin tulpan.

Pui înăuntru cartofi fierţi în zeamă de carne şi tăiaţi ca nucile mai mici.

SUPĂ PORTUGHEZĂ

Rumeneşte în unt 200 gr. ceapă tocată şi slănină de piept slab, tăiată în bucăţele; adaogă un kilogram pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi un buchet cu usturoi. Când pătlăgeaua s'a topit, adaogă un pumn de orez şi moaie cu 1 litru şi jumătate de zeamă de carne.

Să fiarbă la un foc domol 1½ oră şi trece prin sită.

Mai pune unt şi trece prin tulpan.

Pune, mai înainte de a da la masă, orez fiert în zeamă de carne.

SUPĂ PIUREA DE MORCOVI

Taie mărunt 2 kilo morcovi şi pune-i la rumenit în unt cu o ceapă tăiată mărunt şi 100 gr. costiţă afumată sau piept gras tocat mărunt; adaogă 100 gr. orez şi buchetul.

Umple cu 2 litri de zeamă de carne şi lasă ca să fiarbă 1½ oră.

Trece prin sită, subţiază cu 4—500 grame zeamă de carne, pune puţin unt şi trece prin tulpan.

Adaogă orez fiert în zeamă de carne.

MEHL-SUPP (SUPĂ GERMANĂ DE FĂINĂ)

Taie subţire 2 praji şi 1 ceapă, rumeneşte-le cu unt proaspăt, adaogă 2 linguri de făină şi moaie cu 100 gr. oţet. Umple cu 1 litru zeamă de carne, pune sare şi piper dar nu amesteca prea tare pentru ca să nu rămâie cocoloaşe în supă.

Să fiarbă 35 minute, apoi adaogă 200 gr. smântână şi o bucată de unt proaspăt.

SUPĂ MUTTON BROTH (ENGLEZĂ)

Ia: 2 piepţi de berbec, 250 grame de arpacaş, 4 carote, 2 ramuri de ţelină, 2 praji, 2 napi, 3 litri de zeamă de carne.

Legumele tăiate în bucăţi mari, rumeneşte-le în unt, umple cu zeamă de carne, adaogă berbecul şi arpacaşul fiert aproape.

Trage afară piepţii de berbec, scoatele oasele şi lasă să se răcească sub teasc. Taie-i apoi în bucăţi regulate.

Amestecă în supă dimpreună cu o lingură de pătrunjel tocat şi opărit.

GULIAS-SUPPE (UNGARĂ)

Toacă fin 2 sau 3 cepe pe care le pui să se rumenească în unt cu 4 sau 500 gr. carne de vacă slabă tăiată în bucăţi egale.

Pune sare, paprika, kimen şi usturoi strivit.

Când carnea a fiert îndestul, presară 25 gr. făină şi lasă să se coloreze puţin.

Umple cu 2 litri zeamă de carne şi lasă să fiarbă 1½ oră la foc domol.

Jumătate oră înainte de a servi adaogă 3 sau 4 cartofi tăiaţi bucăţi şi serveşte cu franzeluţe prăjite în unt.

LEBBER-SUPPE (AUSTRIACĂ)

Taie subţire 300 gr. ficat de vacă sau de viţel şi rumeneşte-l în unt cu mai multe zarzavaturi (ceapă, morcovi, pătrunjel, praz, ţelină) prealabil rumenite în unt.

Pune sare, piper, 2 linguri de făină. Umple cu un litru zeamă de viţel şi 100 gr. bulion de pătlăgele roşii. Să fiarbă trei sferturi de oră. Scurge apa de pe ficat şi piseză-l în piuliţă. Trece-l prin sită şi după ce l'ai subţiat cu lichidul în care a fiert şi a fost trecut prin strecurătoare, adaogă un pahar de vin alb şi încălzeşte la „Bain-Marie".

Pune unt şi toarnă în castron peste franzeluţe prăjite în unt.

WASERZOOI (BELGIANĂ)

Ia: crap, ştiucă, caracudă, ţipar, şalău şi taie aceşti peşti în bucăţi regulate şi pune-le într'o cratiţă, având grija să pui dedesubt peştii cei mai tari şi deasupra cei mai delicaţi.

Adaogă o bucată mare de unt, un pumn de rădăcină şi frunză de pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Umple cu bulion de peşte până ce acoperi peştii din cratiţă şi lasă să fiarbă puternic. Să fiarbă până ce supa se va fi legat prin scădere.

Se serveşte cu franzeluţe prăjite.

NOTĂ. — Bulionul de peşte se obţine astfel: se iau 2 kilograme de capete de peşte, oase, cozi etc., 1 ceapă tăiată mărunt, buchetul, 1 litru vin alb acru, 6 litri apă, sare, lămâie şi curăţituri de enuperi.

Pune totul într'o oală înaltă. Să fiarbă domol o oră.

Trece prin tulpan şi serveşte-te de bulion de câte ori trebue.

OLLA PODRIDA (SPANIOLĂ)

Proporţiile pentru 15 persoane

500 gr. slănină slabă (piept).
Ia: 4 kg. carne de vacă fără oase.
30 gr. şuncă.
O coadă de berbec tăiată bucăţi.
1 cârnat cu usturoiu şi ardeiu.
1 potârniche.
1 raţă.
1 pui mijlociu.
1 varză opărită.
6 lăptuci.
300 gr. mazăre uscată, muiată 24 ore.
6 litri zeamă de carne.
Sare, piper.

Pune să fiarbă, spumează, lasă să fiarbă 5 ore, scoţând afară una câte una legumele şi cârnurile după cum s'au fiert.

Scoate grăsimea cu îngrijire.

Serveşte cârnurile şi legumele de o parte şi supa de alta.

PUCHERO (SPANIOLĂ)

Această supă cuprinde toate elementele supei franceze „Pot-au-feu", având mai mult: o ureche de porc, costiţă afumată şi mă-runtaie de pasăre (aripi, picioare etc.). Apoi, pe lângă legumele din „Pot-au-feu" se mai adaogă o felie de dovlecel, o lăptucă, jumătate de varză şi un pumn de mazăre boabe muiată în apă.

Se mai adaogă puţină mentă şi se lasă ca să fiarbă 4 ore.

SCI (RUSEASCĂ)

Supa cea mai populară în Rusia.

Proporţiile pentru 10 persoane:

Se ia: 1 varză, 2 cepe mari, 2 praji, 1 kg. piept de berbec, 2 linguri de făină, smântână acră şi zeamă de carne.

Taie varza în felii şi rumeneşte-o în unt, umple cu 3 litri de zeamă de carne, pune sare şi piper.

Adaogă pieptul de berbec tăiat în bucăţi mari.

Să fiarbă regulat 1 şi ½ oră.

Rumeneşte în unt ceapa şi prazul, presară-le cu făină şi toarnă-le deasupra 20 gr. smântână acră.

Această legătură adaog-o supei trei sferturi de oră înainte de a servi.

Termină adăogând câteva linguri de smântână şi o lingură de pătrunjel tocat şi opărit.

BORŞ-KOOP (RUSEASCĂ)

Taie mărunt: 2 morcovi, 2 cepe, 1 praz, jumătate ramură de ţelină şi jumătate sfeclă. Rumeneşte-le toate acestea cu grăsime şi 100 gr. oţet. Mai adaogă buchetul de rădăcini de pătrunjel şi azmăţui. Umple cu 2 litri apă, sare şi piper. Pune la fiert şi adaogă 300 gr. carne de vacă slabă şi tocată precum şi câteva gâturi de pasări tăiate în bucăţi. Să fiarbă 1 şi ½ oră. Trece prin tulpan.

In această zeamă pune vreo 20 lame subţiri de sfeclă fiartă şi când supa este roşie de tot trece-o iarăşi prin tulpan şi pune-o să fiarbă din nou.

BORŞUL POLONEZ (POLONEZA)

Iei: 1 raţă uşor rumenită la cuptor.
1 kg. piept de vacă opărit.
500 gr. slănină afumată slabă zisă „piept".
1 buchet cu o cuişoară în mijloc.
250 grame cârnăciori de porc (chipolata).
1 sfeclă.
2 praji.
2 cepi.
Rădăcini de pătrunjel şi ţelină.
Legumele toate tăiate mărunt.

Rumeneşte aceste legume în unt. Umple cu 3 litri zeamă de carne, adaogă raţa, vaca, slănina, buchetul.

Ia spuma şi lasă să fiarbă încet până ce toate cărnurile vor fi bine fierte. Scoate atunci cărnurile şi slănina şi taie-le în bucăţi regulate.

Ia grăsimea supei şi leag-o cu 3 sau 4 linguri smântână acră subţiată cu 100 gr. zeamă de sfeclă acră. Adaogă jumătate lingură de mărar şi pătrunjel tocaţi şi opăriţi. Serveşte.

PISTO (ITALIANĂ)

Curăţă şi taie în bucăţi mari:

2 carote, 2 napi, 2 praji, 1 ceapă, 4 dovlecei cu floare, 4 cartofi, o inimă de varză, 2 pătlăgele roşii.

Rumeneşte în unt ceapa şi prazul şi adaogă cartofii, napii, dovleceii, varza şi roşiile.

Umple cu 3 litri apă sau zeamă de carne foarte uşoară şi adaogă 200 gr. slănină slabă piept şi 200 gr. de şuncă, totul bine opărit şi tăiat în bucăţele.

Pune oala la foc şi adaogă cartofii, fasolea şi mazărea.

Un sfert de ceas înainte de a servi pune să fiarbă în supă 150 până la 200 gr. de fidea.

Pentru legătură pisezi împreună 2 sau 3 foi de basilic, 50 gr. slănină grasă şi 4 căţei de usturoi. Adaogă 150 gr. de parmezan ras.

Lucrezi acest amestec în piuliţă şi-l adaogi supei în ultimul moment.

SUPĂ „MICA OALĂ“ (Petite Marmite)

Este supa „Pot-Au-Feu“ căruia i s'a adăogat un pui sau o găină sau măruntaie de pasăre.

Varza, după ce ai ţinut-o vreo 10 minute în apă fiartă, o scoţi ca s'o răcoreşti, o fierbi în zeamă de carne; apoi morcovii şi napii sunt tăiaţi mărunt şi prazul tăiat scurt de trei centimetri.

Când dai la masă, torni zeama într'un castron unde ai pus pâine prăjită. Legumele şi puiul merg în acest castron pe când carnea tăiată în bucăţi se serveşte deosebit dimpreună cu varza.

Peste zeamă se presară, dacă voiţi, parmezan ras.

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE PROASPĂTĂ

Fierbi în apă 1 kilo de boabe, apoi le pisezi şi le treci prin sită. Pui din nou piureaua pe foc în altă cratiţă şi-i adaogi zeama albă de carne.

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE CU UNT

Fierbi boabele în 75 gr. de unt, o lăptucă tăiată mărunt, puţin zahăr, 2 cepuţe moi, 6 gr. de sare şi 200 gr. apă. Pisezi boabele când s'au fiert, le treci prin sită. Apoi pui piureaua în altă cratiţă, şi o aduci la punct în zeamă de carne.

Pentru amândouă aceste piureuri se adaogă, la sfârşit, 60 gr. de unt de fiecare litru.

SUPĂ PIUREA PORTUGHEZĂ

Pui în unt un amestec de: 50 gr. costiţă afumată tăiată în bucăţele, o ceapă şi o carotă tăiată la fel, o foaie de dafin, puţin cimbru şi puţin pătrunjel. Adaogi 600 gr. de pătlăgele roşii fără seminţe şi pieliţă şi un căţel de usturoi. Fierbe încet. Trece prin sită deasă. Pune din nou în cratiţă, adaogă 250 gr. orez spălat bine, umple cu 1 litru şi ½ zeamă de carne. Să fiarbă jumătate oră la foc domol.

SUPĂ PIUREA DE ŢELINĂ

500 gr. ţelină tăiată subţire e fiartă câteva minute în apă în clocot. Scoate-o, scutur-o şi pune-o în cratiţă cu o mare lingură de unt. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă 10 minute. Umple cu 1 litru zeamă de carne şi, dacă lipseşte, cu un litru de apă fierbinte. Dacă ai pus apă adaogă vreo 10 gr. de sare.

Adaogă ţelinei 200 gr. cartofi tăiaţi foarte mărunt. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă încet.

Trece ţelina şi cartofii prin sită deasă. Adaogă acestei piurea puţin lapte fierbinte. Apoi încorporează 2 linguri de unt şi apă de fântână proaspătă.

Se adaogă crutoane.

SUPĂ PIUREA DE NAPI

Absolut la fel.

SUPĂ PIUREA DE CONOPIDĂ

Iarăşi la fel.

SUPĂ PIUREA DE VÂNAT

Frige pe jumătate un fazan sau 2 potârnichi, adaogi 250 gr. linte şi fierbi mai departe până fiertura e gata. Umpli cu zeamă de carne sau apă. Adaogi buchetul cu pătrunjel, cimbru şi dafin, o ceapă înţepată cu 1 cuişor, sare şi piper.

Pasările fiind fierte, scoţi carnea de pe oase şi o pisezi dimpreună cu lintea scursă bine de apă.

Pune din nou piureaua pe foc în apă în care au fiert elementele, apoi trece prin sită deasă.

Pui iarăşi piureaua în cratiţă şi îi adaugi zeamă de carne fierbinte cât şi aproape 100 grame unt proaspăt.

Se pun crutoane.

SUPĂ DERBY

2 litri de piurea de pătlăgele roşii untată.

In altă cratiţă fierbe acoperit 600 gr. coadă de vacă tăiată în bucăţi. Cum s'a fiert scoate carnea de pe oase, tai-o în bucăţi mici ca aluna, pune-le în cratiţa cu zeamă în care au fiert, după ce ai scos grăsimea şi ai trecut zeama prin sită.

In timpul acesta să se fi fiert în zeamă de carne 100 gr. orez.

Dând la masă, pui în castron carnea şi orezul şi torni deasupra piureaua de pătlăgele roşii fierbinte.

SUPĂ CECILE SOREL

Fierbe în 2 litri de bulion o găină tânără.

Din altă parte iei partea albă a 2 praji, cât degetul în lungime şi-i tai în şiruri foarte subţiri. Arunci prazul în apă în clocot timp de un minut. Scurge-l de apă. Pune-l în cratiţă cu 50 gr. de unt; să stea câteva minute pe foc domol. Adaugă 200 gr. de cartofi tăiaţi în rotogoale foarte mici. Umple cu lichidul în care a fiert puiul. De îndată ce au fiert legumele trage cratiţa pe marginea maşinii şi adaugă carnea paserei tăiată în felii foarte subţiri. Mai adaugă şi câteva bucăţele de unt proaspăt.

In această supă se pune numai pieptul paserei.

SUPĂ PARMENTIER

Fierbi în unt, dar uşor, albul a 2 praji tăiaţi subţire, adaugi 600 grame cartofi tăiaţi în bucăţi, pune 1 litru şi 500 gr. zeamă de carne sau apă fierbinte. Să fiarbă repede. Când cartofii s'au fiert, sfărâmi

cu un pămătuf, trece prin sită. Pune piureaua în cratiţă pe foc, îi adaugi zeamă de carne sau lapte fierbinte.

Când serveşti adaugi 150 gr. smântână proaspătă şi câteva bucăţele de unt proaspăt.

Crutoane alături.

SUPĂ ITALIANĂ „MINESTRA“

Toacă mărunt 60 gr. de slănină proaspătă dela piept şi adaugă 40 gr. de slănină rasă. Incălzeşte această slănină într'o cratiţă cu 16 gr. de sare; adaugă o carotă, un nap, o ramură de ţelină şi 2 cartofi de mijloc tăiaţi în felii subţiri; în acelaşi timp 100 gr. de inimă de varză tăiată ca fideaua şi 2 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe.

După 30 minute de clocot mai adaugă 200 gr. boabe de mazăre verde, un pumn de fasole verde tăiată în bucăţele mici şi 100 gr. de orez sau de spaghetti rupte în bucăţi. Apoi laşi să mai fiarbă 40—50 de minute la foc domol.

In ultimul moment adaugi un căţel de usturoiu strivit.

Unii adaugă acestei supe aproape toate legumele proaspete ale sezonului.

CIORBĂ RUSKI (RUSEASCĂ)

Rumeneşte în unt 4 linguri de ceapă tocată mărunt; presară 1 lingură de făină, care să fiarbă un moment. Adaugă 200 gr. de varză acră trecută prin apă caldă, apoi o storci bine pentru ca să iasă apa. Toac-o. Umple cu 2 litri de zeamă de carne şi pune la fiert. Adaugă atunci o bucată de piept de vacă de vreo 400 grame trecut prin apă fiartă şi răcorit apoi. Pui buchetul şi piper. Să fiarbă 3 ore.

Când vrei să serveşti scoţi bucata de piept, tai-o în bucăţi mari, pune-le în castronul de dat la masă şi toarnă deasupra ciorba după ce ai tras grăsimea. Scoate şi aruncă buchetul.

Poţi servi, în acelaşi timp, o sosieră cu smântână mai acrişoară.

SUPĂ SACHA GUITRY

Topeşte în unt 200 gr. de foi de măcriş proaspăt; trece-le prin sită şi umple-le cu 1 litru de zeamă de pasăre.

Când e aproape să serveşti adaugă o legătură de 6 gălbenuşuri de ouă subţiate cu 150 gr. de smântână proaspătă. Când legătura e făcută pe foc, trage oala de pe flacără şi adaugă 75 gr. unt proaspăt. Să nu fiarbă când se leagă.

Inveleşte cu pâinişoare prăjite.

SUPĂ MILTON

Aceeaşi pregătire, atât numai că, în loc de măcriş se pune sparanghel.

SUPA NEPUTINCIOSULUI

Pisează foarte mărunt 250 gr. carne de pasăre fiartă în zeama de carne. Moaie piureaua cu 250 gr. de lapte fiert şi trece prin sită deasă. Pune piureaua într'un castron, adaugă 400 gr. de lapte fierbinte şi mai pune şi 3 sau 4 gălbenuşuri de ouă şi 100 gr. de vin alb vechiu.

SUPĂ DE SĂNĂTATE

Este ciorba franceză cu ceapă (Soupe a l'oignon) căreia i se adaugă lapte şi e legată cu 3 gălbenuşuri de ouă pentru fiecare litru de supă. Umpli cu 100 gr. smântână foarte proaspătă şi câteva bucăţele de unt.

Se serveşte cu bucăţele de pasăre uscată la cuptor şi brânză rasă.

CONSOMMEU JOCKEY-CLUB

Ia 3 kg. carne de vacă, 2 kg. carne de viţel şi 2 găini cărora le-ai scos carnea pieptului. Pune găinile la frigare, la foc viu, spre a se colora, dar nu spre a se frige de tot. Apoi aşează toate cărnurile într'o cratiţă cu 7 litri de „Mare bulion". (Vezi la capitolul sosurilor).

Să fiarbă, spumează, adaugă sare, morcovi, praz. Laşi să pâlpâie pe colţul maşinii 4 ore.

Treci prin sită, ia grăsimea şi limpezeşte-l cu piepturile de găină pe care le-ai rezervat.

CONSOMMEU DE PASĂRE JOCKEY-CLUB

Pune într'o oală două găini cărora le-ai scos carnea pieptului şi 3 kilograme carne de viţel fără oase şi legată.

Umple cu 5 litri mare bulion (în lipsa zemei de carne), adaugă 20 grame de sare şi lasă să fiarbă. Spumează. Adaugă 2 cepi din care una înţepată cu 2 cuişori şi un buchet de praz cu o ramură de ţelină.

Pe colţul maşinii să fiarbă până ce s'a fiert carnea. Scoate atunci cărnurile şi sărează-le.

Treci consomeul prin tulpan, scoate bine grăsimea, limpezeşte cu piepturile găinilor şi treci iarăşi prin tulpan şi rezervă-l spre a fi servit.

Consomeul de pasăre nu trebue să fie gălbuiu ca chilimbarul, ci limpede-albicios.

SUPĂ DE PIUREA DE FASOLE ALBĂ

Trebue 1 kg. jumătate fasole albă cu 3 litri apă, 1 ceapă, 1 buchet garnit., 1 carotă, 10 gr. sare, 8 gr. zahăr.

Când fasolea a fiert, scoate-o şi piseaz-o într'o piuliţă, apoi se trece prin sită.

Se umple cu 2 litri zeamă de pasăre, apoi se pune să fiarbă 10 minute pe colţul maşinii.

Toarnă în castron, adăugând 100 gr. orez fiert în zeamă de carne şi o lingură de asmaţui.

Leagă cu 200 gr. smântână şi 30 gr. unt. Amestecă, gustă şi serveşte.

SUPĂ PIUREA DE LINTE, ZISĂ SUPĂ „CONTI"

Spală 1 kg. şi jumătate linte şi fierbe cu 3 litri apă, 1 buchet garnit, o ceapă înţepată cu 2 cuişori, 1 carotă, o ramură de ţelină.

Când lintea a fiert, scoate buchetul, piseaz-o trece-o prin sită, apoi umple cu un litru zeamă de carne de vânat. Amestecă cu lingura ca să nu se prindă.

Să fiarbă încet pe colţul maşinii, oala acoperită numai pe trei sferturi.

Fierbe în zeamă de carne 100 gr. frunză de ţelină, despărţită în mici buchete pe care le scuturi de apă şi le pui în castronul de supă.

Spumează piureaua şi toarn-o peste ţelină.

SUPĂ PIUREA DE CASTANE

Fierbe 60 castane în zeamă de carne, la foc domol. Când castanele au fiert, trece-le prin sită, umple cu 5 litri de bulion; provoacă fierberea, apoi lasă pe colţul maşinii să pâlpâie încet. Spumează şi toarnă în castron.

Cu această supă se servesc crutoane de franzelă prăjită.

SUPĂ CREMĂ DE PASĂRE

Pune într'o cratiţă 200 gr. unt, 250 gr. făină şi lasă să se coloreze umplând cu 3 litri consomeu de pasere. (Vezi la supe).

Amestecă tare pe foc şi când e în clocot adaugă: 1 pasere de 1½ kg., 1½ kg. picioare de viţel opărite, un buchet, compus din frunze de ţelină şi praz.

Să fiarbă 2 ore.

Scoate pasărea i-ai carnea de pe oase, aruncă-i pielea şi toate părţile nervoase. Pisează cărnurile în piuliţă, încorporându-le, puţin câte puţin, 100 gr. unt foarte bun şi 250 gr. smântână dublă. Trece această piurea prin sită subţire. Trece prin sită tot la fel şi zeama. Leag-o cu 4 gălbenuşuri de ouă, şi adaugă-i amestecând piureaua de pasăre.

Bate cu pămătuful de sârmă, rectifică gustul şi trece din nou totul prin sită.

In momentul de a servi adaugă o bucată de unt şi puţină smântână.

CREMĂ DE PRAZ

Pune într'o cratiţă sau oală 200 gr. unt, 150 gr. făină. Rumeneşte puţin apoi umple cu 4 litri zeamă de carne de pasăre.

Adaugi 1 kg. picioare de viţel, tăiate în bucăţi şi opărite şi 500 gr. praz opărit şi uşor rumenit în unt. Să fiarbă 2 ore.

Scoate carnea de viţel şi trece piureaua prin sită. Leagă cu 4 gălbenuşuri de ouă şi 500 gr. smântână dublă. Adaugă, după ce ai tras oala dela foc, 200 gr. unt. Trece prin sită şi serveşteş Alătură crutoane.

SUPĂ BAGRATION

Pune într'o cratiţă 200 gr. unt. Când untul s'a topit adaugă 235 gr. făină. Să se rumenească slab şi umple cu 3 litri şi jumătate zeamă de carne de pasăre. Adaugă 2 kg. carne de viţel fără grăsime şi un picior de viţel opărit şi tăiat bucăţi.

Adaugă 50 gr. orez, 50 gr. ceapă, 50 gr. carote, 1 buchet, sare şi piper.

Să fiarbă 2 ore. Spumează des. Scoate viţelul şi-l pisează în piuliţă cu 150 gr. unt şi 200 gr. smântână dublă. Trece piureaua prin sită.

Adaugă 200 gr. smântână şi o bucată de unt şi trece iarăşi prin sită.

In momentul serviciului adaugă 125 gr. macaroane fierte în zeama de pasăre şi tăiate în bucăţi mici.

Se adaugă parmezan ras într'o farfurie.

CIORBĂ DE IEPURE ENGLEZĂ

Jupoaie iepurele şi păstrează-i sângele. Taie iepurele în bucăţi egale şi rumeneşte-le în unt cu ramuri de pătrunjel şi ceapă tăiată rondele. Sare şi piper. Când iepurele e rumen, fă un râmtaş cu 150 gr. făină, o sticlă de vin negru şi 2 litri zeamă de carne. Iepurele să fiarbă. Când a fiert trece bucăţile într'o strecurătoare. curăţe-le bine să nu aibă spărturi de oase. Pune toate bucăţile într'o cratiţă şi ţine-le la cald. Zeama ţine-o în oală pe marginea maşinii; când a început să fiarbă trece-o prin sită, leagă cu sângele rezervat, scoţând bine grăsimea.

Pune bucăţile de iepure în cratiţă, toarnă zeamă deasupra şi adaugă-i ardei roşu.

BORŞ CU PUI DE GĂINĂ

Să fiarbă borşul cu ceapă şi cu leuştean sau cimbru; să dea în două-trei clocote, din altă parte pregăteşte o umplutură pentru pui, compusă din orez, pătrunjel tocat, măruntaiele puilor, o ceapă prăjită şi tocată; sare cu piper, o bucată de unt proaspăt şi pezmete trecut prin sită.

Amestecă bine toate acestea, umple puii, coase deschizătura şi pune la foc în borş. La jumătatea fiertului aruncă în clocot o lingură de orez. Pregăteşte, în castronul de servit la masă, smântână, după cantitatea supei, bătută bine cu zeama unei lămâi şi o lingură de unt. Torni apoi puii întregi şi borşul.

BORŞ RUSESC

Ia 2 kg. carne, sparge oasele şi pune-le la foc în 4 litri apă, sare, piper şi acopere. Când a scăzut cam pe jumătate, strecoară zeama, toarnă 1 litru borş şi adaugă zeama unei lămâi cu puţină din coaja ei.

Cu o hârtie sugătoare curăţă grăsimea ce pluteşte, taie o jumătate de varză, o sfeclă, jumătate morcov, jumătate ţelină, un cartof, puţin păstârnac, puţin pătrunjel, două cepe, jumătate praz şi a 8-a parte dintr'o conopidă. Se mai poate adăuga şi un dovlecel, fasole verde şi mazăre boabe. Toate aceste legume pune-le în borş după ce le-ai tăiat mărunt, sare, piper, enibahar şi 1 kg. carne de viţel tăiată în bucăţi mari cât o nucă. Nu uitaţi să ridicaţi spuma şi grăsimea. Dacă borşul e prea acru mai adăogaţi zeamă de carne.

Bateţi 6 gălbenuşuri de ouă cu 400 gr. smântână, turnaţi în borş şi amestecaţi.

Această supă se poate mânca mai multe zile încălzind-o mereu.

Bineînţeles această supă se poate face şi în cantitate mai mică toate elementele puse pe jumătate, de pildă.

SUPĂ DE ZARZAVAT CU ZAHĂR

Pui în unt morcovi sau carote, ceapă, praz, puţin cartof, puţin zahăr şi rumeneşti. Umpli cu puţină zeamă de carne şi treci prin strecurătoare. Laşi să mai fiarbă domol fără clocot.

Serveşti cu franzele prăjite.

BULIONURI

Bulionul de carne se poate face în diferite feluri:

Intâia metodă: Doi litri de apă, un kg. carne de vacă, jumătate găină friptă pe jumătate, puţin morcov, două cepe, doi praji, buchetul, două cuişoare, sare. După 8 ore de fierbere poţi servi.

A doua metodă: Bulion de pui. Ia jumătate de pui slab pe care îl pui să fiarbă într'un litru de apă cu frunze de lăptucă, puţină sare. Acest bulion este destinat bolnavilor.

A treia metodă: Pune carnea — 1 kg. de exemplu — în 4 litri de apă rece şi cu sare. Focul domol. După ce spuma a fost luată, focul se face mai iute şi începe fierberea. Pui atunci morcovi, păstârnac, ţelină, praji tăiaţi în bucăţi, cât degetul, rădăcini de pătrunjel, 2 cuişoare, o foaie de dafin, un căţel de usturoiu, două cepe din care una rumenită prealabil la flacăra maşinii. Buna calitate a bulionului se obţine fără să se oprească niciodată. Pentru ca bulionul să fie încă şi mai bun, adaugă bucăţi de pasăre de orice fel. Serveşti pe franzele prăjite, având grija ca pâinea să nu fiarbă în bulion.

BULIONUL VRĂJITORULUI

Iată o a patra metodă, independentă de celelalte care dă un bulion de toată finețea. Il recomandăm amatorilor:

La 2 kg. carne de vacă, — spată și coastă, — un gât de gâscă, piept de porc, un pumn de fasole uscată, un păstârnac, un buchet de praz, 6 carote mari sau un morcov, 6 arpagicuri din care 2 cu o cuișoară înfiptă în ei.

Pui toate acestea în 5 litri de apă rece. Să nu iei spuma de loc. Să fiarbă 8 ore.

După 5 ore de fierbere, pune o varză dulce să fiarbă în altă apă în clocot, apoi pune-o în oala bulionului.

După 7 ore filtrezi lichidul. Lasă-l să se răcească. Iei grăsimea și reîncălzește-l la „*bain-marie*".

SUPĂ DE CLAPON

Toacă carnea unui clapon și pune-o să fiarbă până ce se face ca o piurea. In apă să pui ceapă, morcovi, buchetul, țelină, sare, piper.

Amesteci carnea cu 15 grame franzelă muiată în zeamă de carne și o lingură de migdale pisate. După ce va mai fierbe, strecoară, apăsând ca să treacă și carnea.

In zeamă se bat 2 gălbenușuri de ouă.

SUPĂ RUSEASCĂ

Taie în bucăți subțiri morcovi, napi, țelină, praz, ceapă și pătrunjel. Fierbe-le o jumătate oră cu sare.

Scoate-le, scutură-le de apă și pune-le într'o cratiță cu unt, să se rumenească, adaugă 2 linguri de orez fiert în apă. După ce s'au rumenit, trece totul prin sită deasă, adaogă o ceașcă de smântână, sare și 1 sau 2 bucățele de zahăr. Incălzește supa la „bain-marie" și leagă cu 2 gălbenușuri de ouă. Servești pe franzeluțe prăjite.

SUPĂ OLANDEZĂ

Fă o omletă de 8 ouă, sare, piper, pătrunjel tocat, puțin parmezan ras și o lingură de smântână. Când omleta e gata, tai-o în bucăți rotunde, apoi prepară crutoane de pâine de aceeași mărime, trece-le în unt și pune deasupra bucățele de omletă. Presară parmezan ras, stropește cu unt proaspăt topit și pune câteva minute la cuptor.

Servește aceste franzele cu un bulion de carne.

SUPĂ DE VARZĂ ȘI BRÂNZĂ (ITALIANĂ)

Fierbe timp de o oră, 250 gr. orez, într'un litru și jumătate de apă fierbinte, cu puțină varză și sare. Când varza și orezul s'au fiert, scoate-le, scutură-le de apă și pune-le într'o cratiță, cu untură, ceapă tocată mărunt, sare, piper și câtă zeamă de carne trebue pentru 6 persoane (1 jum. litru apă).

Când servești adaugă brânză rasă.

SUPĂ DE PRAZ CU CARTOFI

Ia 6 praji, curăţă-i şi taie-i în bucăţi cât jumătate degetul cel mare. Pune în cratiţă unt, şi când s'a înfierbântat pune prajii. Când prajii s'au rumenit, pune 1 jum. litru apă, sărează şi adaugă 5—6 cartofi pe care, după ce-i fierbi, îi vei sdreli cu o furculiţă.

După o oră de fiert torni această supă peste franzele prăjite în unt.

SUPĂ KLOESSE (GERMANĂ)

Topeşte în cratiţă 125 gr. unt până ce a devenit ca pomada; apoi adaugă, bătând mereu, 4 gălbenuşuri de ouă, unul câte unul. Apoi mai adaugă 5 linguri de făină, sare, piper, apoi 3 albuşuri de ouă bătute ca spuma şi 3 pahare de lapte. Această pastă trebue să fie tare; dacă e moale adaugă făină.

Ia atunci cu o lingură din această pastă, cantităţi cât o alună şi dăi drumul în apă fierbinte sau în bulion de carne. Lasă aceste mici găluşti în zeama fierbinte 10 până la 15 minute şi serveşte în bulionul pregătit.

RAVIOLI (ITALIANĂ)

Bate tare 2 ouă întregi, sărează, piperează şi adaugă atâta făină cât pot absoarbe ouăle. Frământă pasta cu mâna până ce nu se va mai prinde de degete. Pune coca, care nu trebue să fie prea tare, pe o scândură presărată cu făină şi turteşte-o cu vergeaua până ce nu va fi groasă, mai mult ca o piesă de 2 lei şi lărgimea cât 4 degete.

Pregăteşte apoi o umplutură de carne, de peşte sau de pasăre, pe care, făcând-o grămezi mici, le aşezi deasupra pastei din distanţă în distanţă. Pasta trebue udată cu apă. Umplutura nu trebue să fie mai lată de 1 deget şi jumătate. Cu acest material se fac găluşti umplute, căci pasta este tăiată de atâtea ori câte grămezi de umplutură sunt şi coca acoperă hermetic umplutura. Aceste găluşti sunt aruncate în zeamă de carne, unde vor fierbe 5 minute. Apoi vor fi aşezate în rânduri într'un castron de supă şi între straturi se va pune şvaiţer, parmezan sau caşcaval ras.

Bulionul va fi turnat pe deasupra şi se va servi.

BUILABESA (LA BOUILLABAISSE)

Această supă e foarte bine cunoscută. Este o supă populară franceză care, însă, nu se poate mânca autentică decât la Marsilia. La Paris găseşti supa aceasta, în câteva restaurante, dar lipsindu-i unii din peştii care se găsesc la Marsilia şi nu pot fi aduşi la Paris, savoarea supei nu poate fi imitată.

Aci vom da o reţetă care poate imita, întru câtva această supă. Peştele întrebuinţat va trebui să fie, dacă nu viu ceea ce ar fi preferabil, dar foarte proaspăt. Iată proporţiile pentru 1 kg. peşte.

Pune într'o cratiţă vreo 6 linguri de untdelemn, vreo 6—8 căţei

de usturoiu, vreo 3—4 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, ceapă, o lingură de şofran, sare şi piper.

Pune în acest untdelemn peştele ales, tăiat în bucăţi, ca să se marineze 1—2 ore. Il pui apoi la foc cu marinata împreună, cu 10 pahare de apă caldă şi lasă să fiarbă tare o jumătate de ceas.

Pune în fundul castronului de supă pâine prăjită, toarnă supa şi serveşte. Peştele îl poţi servi deosebit.

Peştii întrebuinţaţi pot fi: şalăul, cega, ţiparul, linul, caracuda, scrumbia de mare, barbunul, chefalul. Să pui 5—6 feluri de peşte, dar cel de Mare să predomine.

La Marsilia se pune alţi peşti şi se pune şi şofran.

XI. OUĂLE

FELURITE OUĂ, JUMĂRILE, etc.

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Cum să cumpărăm ouăle, cum să recunoaştem dacă ouăle sunt proaspete sau vechi? Pentru atingerea scopului dorit sunt mai multe încercări:

1. Cunoscuta clătinare a oului. Il iei în mână şi-l clătini puternic apropiindu-l de ureche. Dacă interiorul oului se mişcă oul e vechiu, dacă nu se mişcă e proaspăt.

Dar sunt ouă, nu tocmai proaspete, care totuşi nu se mişcă; acestea sunt ouăle conservate în timpul iernei.

2. Oul, precum se ştie, are în capătul său cel rotund un spaţiu gol plin cu aer; când oul este din ziua aceea, spaţiul cel gol nu e mai mare decât o piesă de 50 centime cum era moneta noastră de argint. Cu fiecare zi care trece acest spaţiu se măreşte, peste 15 sau 20 de zile spaţiul cel gol e mare cât o piesă de 2 lei.

3. Privit într'o cameră întunecoasă la lumina unei lampe, oul proaspăt este pretutindeni foarte limpede pe când oul vechiu sau care a fost clocit, prezintă înăuntru locuri pătate.

4. Dacă pui un ou proaspăt în apă, el cade orizontal până la fund, dar când începe să se învecheaască, capătul cel rotund, din cauză că spaţiul intern cu aer s'a mărit, devine mai uşor şi se înalţă. Astfel un ou care ar fi fost ouat de o lună de zile ajunge, când e pus în apă, să stea aproape drept cu vârful cel muiat în jos.

5. Puneţi într'un litru de apă 120 grame de sare şi lăsaţi să se topească de tot. Apoi introduceţi un ou, dacă e ouat în ziua aceea, el cade până la fundul vasului în care e apă, dacă e de 2 zile, se ridică, a patra zi este aproape sus, în sfârşit când e mult mai vechiu pluteşte în straturile superioare ale apei.

Acestea sunt încercări sigure prin întrebuinţarea cărora se poate recunoaşte oul vechiu de oul proaspăt.

Şi acum pregătirile cu ouă.

FELURITE OUĂ

OUĂ CU CEAPĂ

Iei 4 ouă răscoapte şi încă calde, le tai în felii ca o portocală, le aşezi în stea în fundul unui castron sau al unei farfurii de servit mâncările. Tai de asemenea felii extrem de subţiri dintr'o carotă.

Verşi deasupra un sos Soubise foarte cald şi un sos Beşamel (vezi sosurile) amestecat pe jumătate cu o piurea de ceapă trecută prin sită. Torni deasupra un strat de smântână, şi treci totul câteva minute la cuptor.

OUĂ CU FICAT

Curăţă şi taie în felii subţiri o ceapă pe care o rumeneşti în unt. Tai tot în felii o bucată de costiţă afumată şi le prăjeşti deodată cu ceapa. In altă parte fierbi ficat de viţel în apă şi oţet, o foaie de dafin şi pătrunjel. Când s'au fiert ficaţii, scutură-i de zeamă şi-i striveşte dimpreună cu ceapa şi costiţa. Adaugă sare şi piper. Coace câte un ou de persoană şi acopere fiecare cu amestecul de mai sus.

Aceste ouă se mănâncă fierbinţi.

OUĂ CU CÂRNAŢI

Frigi la grătar sau la cratiţă un cârnat de porc şi după aceea îl tai mărunt. In grăsimea unde s'a copt, rumeneşti ceapă şi pătrunjel, tocate mărunt. Pui totul într'o tavă sau o cratiţă pe care o aşezi la foc pe maşină şi spargi ouăle deasupra. Pui sare, piper şi brânză rasă. De obiceiu schweitzer. Incepi coacerea domoală pe maşină, apoi la un foc mai activ la cuptor.

Se pune un cârnat mijlociu pentru două ouă.

Unii adaogă la cuptor şi o pătlăgea roşie curăţată de pieliţă şi fără seminţe.

MATELOTĂ DE OUĂ

Torni într'o cratiţă 250 grame vin roşu sau 250 grame apă sau zeamă de carne. Adaugi un buchet garnit, o ceapă, un căţel de usturoiu, sare, piper. Laşi să fiarbă zece minute. Retragi buchetul, ceapa şi usturoiul. Spargi 6 ouă, unul după altul, şi-i scoţi rând pe rând cu lingura de spumă. Aşezi ouăle în farfurie şi coji de pâine. Laşi să scadă vinul, îl legi cu unt în cantitate cât două ouă, maniezi cu o lingură de făină. Torni sosul pe ouă şi serveşte.

SUFLE CU ŞUNCĂ

Faci un sos Bechamel cu lapte. Adaogi o bună bucată de unt, 125 grame de şuncă tăiată mărunt şi 4 gălbenuşuri de ouă. Când amestecul a fost bine făcut, adaugi şi cele 4 albuşuri. Pui sare, piper şi verşi totul într'o cratiţă unsă cu unt.

Pui la cuptor.

OUĂ CU UNT NEGRU

Pui într'o cratiţă o bucată de unt pe care îl înfierbânţi pe foc. Când untul a tăcut, pui în cratiţă ouăle pe care le-ai spart într'o farfurie, le-ai sărat şi le-ai pipărat. Laşi ouăle să se gătească trecând pe deasupra o lopăţică roşie pentru ca gălbenuşul să se coacă. Serveşte turnând pe deasupra o lingură de oţet încălzit.

OUĂ UMPLUTE

Răscoace ouăle, taie-le în două în lungime, curăţă-le de coaje şi scoate gălbenuşul din albuş. Acest gălbenuş striveşte-l cu puţin unt, miez de pâine muiat în lapte, pătrunjel şi usturoiu tocat, sare şi piper. Amestecă bine şi umple ouăle cu acest amestec.

Apoi ia o tavă care să poată figura pe masă, unteaz-o, pune în ea o parte din tocătura cu care ai umplut ouăle şi pune jumătăţile de ouă pe deasupra.

Pune-le la cuptor cald şi serveşte când ouăle s'au colorat bine.

OUĂLE FIERTE

Dacă voieşti ca ouăle să fie moi, spală-le şi pune-le în apă rece la foc. După ce începe să fiarbă mai ţine-le 3 minute pe foc.

Dacă voieşti să rămâie moale numai gălbenuşul, lasă oul să fiarbă numai 4 minute, apoi aruncă-l în apă rece căci altfel se întăreşte.

Se pot pune şi în apă în clocot; atunci le laşi 4—5 minute.

OUĂ COAPTE

Luăm oul şi-l punem în spuză, apoi îl acoperim cu cenuşă. Dacă-l lăsăm mai mult astfel, fireşte că se întăreşte mai mult.

OUĂ AMERICĂNEŞTE

Fierbe 2 ouă, trimite-le pe o farfurie caldă şi pune alături 2 felii de slănină (bacon) friptă şi o pătlăgea roşie la fel.

OUĂ ENGLEZEŞTE

Fierbi 2 ouă răscoapte şi taie-le în două. Fiecare bucată o pui pe o felie subţire de pâine prăjită.

OUĂ CU SLĂNINĂ

Rumeneşte în unt 2 bucăţi de slănină (bacon), pune-le în cratiţă cu grăsimea lor, sparge deasupra lor 2 ouă şi le pune la cuptor.

OUĂLE ACTRIŢEI

Pune în fundul unei cratiţe: unt proaspăt, câteva vârfuri de sparanghel şi smântână. Adaugă deasupra câteva ouă şi pune la cuptor. Intre gălbenuşuri aşează vârfuri de sparanghel.

OUĂLE MUZICANTULUI

Fă câteva ochiuri zise la capac. Intre ouă pune rinichi fripţi. Incunjură cu sos de pătlăgele roşii.

OUĂ CU PARMEZAN

Topeşte unt într'o mică cratiţă. Acoperi untul cu smântână proaspătă. Spargi deasupra ouăle şi presari peste ele parmezan ras. Toarnă unt proaspăt topit.

Pune la cuptor.

OUĂ CA LA MAMA ACASĂ

Infierbântă în tigaie o lingură de untdelemn şi coace 2 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, timp de 10 minute. Pune sare, piper, puţin pătrunjel şi un căţel de usturoiu. Pune pătlăgeaua într'o tigae specială pentru ouă şi sparge binişor deasupra un număr de 4 ouă. La cuptor.

OUĂ PROVENSALE

Iei 3 tomate, le tai în două şi le scoţi seminţele. Intr'o cratiţă înfierbântată o lingură de untdelemn. Pune pătlăgelele cu partea tăiată în jos. Le coci câteva minute. Apoi le întorci cu partea tăiată în sus, le pui sare, piper, miez de pâine proaspătă, pătrunjel tocat şi usturoiu tăiat.

Spargi deasupra 4 ouă şi pui la cuptor.

OUĂLE DRĂCEŞTI

Coci ouăle în unt proaspăt, sărează-le şi trece-le în farfurie. Presară deasupra miez de pâine prăjită în unt, pui puţin muştar şi le stropeşti cu puţin oţet încălzit în tigaie.

OUĂLE VÂNĂTORULUI

Fă ochiurile, pune alături ficat de pasăre copt în unt.

OUĂ CU USTUROIU

Fierbe în apă timp de 10 minute 7 căţei de usturoiu, apoi striveşte cu un pisălog, adaugă 2 sardele (anchois), câteva capere toate strivite la fel, apoi două-trei linguri de untdelemn, puţin oţet, sare şi piper. Pune acest sos într'o farfurie şi ouăle răscoapte tăiate în patru.

OUĂ MORNAY

Untezi o cratiţă, pui în fund sos Bechamel un strat subţire. Apoi aşezi ouăle peste sos, presari peste ele caşcaval sau şvaiţer ras. Pui iarăşi sos Bechamel până le acoperi de tot, presari iarăşi brânză; torni unt proaspăt topit şi pui să se gratineze la cuptor.

OUĂ CA LA NISSA

Spargi ouăle şi le aşezi la rând pe foc într'o cratiţă untată şi cu parmezan ras presărat; mai pui şi puţin sos de pătlăgele roşii. Peste ouă presari parmezan ras, arunci bucăţele de unt proaspăt şi iarăşi sos tomat. Acoperi ouăle şi le laşi vreo 5 minute la cald pe maşină.

OUĂ REGEŞTI

Aşează ouăle pe un strat de macaroane tăiate scurt şi unt; să mai fie parmezan ras şi smântână proaspătă. Acopere complet ouăle cu sos Bechamel şi presară parmezan. Stropeşte cu unt proaspăt şi pune la gratinat.

OUĂLE MARIANEI

Ia 8 ouă. Intr'o cratiţă rumeneşte în untdelemn 2 linguri de ceapă şi albul unui praz, tocaţi. Adaugă piper alb; 2 pătlăgele roşii tocate felii subţiri, jumătate căţel de usturoiu. Pui şi buchetul. Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă 10 minute. Torni un litru de apă în clocot.

Adaugă sare, boabe de piper negru strivite. Să fiarbă câteva minute, apoi pune 500 gr. peştişori mici, de preferinţă peşti de mare, cum ar fi aterinele; mai pune şi câteva foi de şofran. Să mai fiarbă pe foc iute cam 10—15 minute. Apoi treci prin sită acest amestec, apăsând deasupra peştilor şi ţine la cald într'o cratiţă curată.

Ouăle coapte în untdelemn în ultimul moment le pui pe pâinişoare prăjite în untdelemn chiar atunci şi le aşezi într'o farfurie. Peste ele torni sosul pe care l-ai trecut prin sită.

OUĂ CU SPANAC

Pentru 250 gr. spanac întrebuinţezi 8 ouă. Ouăle coace-le fără coajă în apă.

Fierbe spanacul în apă cu sare, apoi scurge apa din el apăsând în sită. Toacă spanacul mare şi trece-l prin unt fierbinte.

In fundul unei cratiţe pune spanacul şi netezeşte-i suprafaţa; apoi aşează ouăle, acopere totul cu sos Bechamel cu smântână, presară caşcaval sau şvaiţer ras, stropeşte cu unt topit şi lasă să se gratineze puţin.

JUMĂRILE

CUM SE FAC JUMĂRILE

Bate bine ouăle, pune sare şi o lingură de lapte (unii adaugă şi mălaiu). Topeşti unt proaspăt sau slănină şi când e foarte fierbinte toarnă ouăle şi amestecă-le bine.

Calitatea jumărilor este să fie zemoase.

JUMĂRI CU CARTOFI ŞI CEAPĂ

Rumeneşti în unt câteva cepe tăiate felii, după un minut adaugă aceeaşi cantitate de cartofi tăiaţi ca paiul. De îndată ce aceste legume s'au copt, mai pune şi aceeaşi cantitate de pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi un căţel de usturoiu. Coace până ce se va fi evaporat lichidul.

Adaugă ouăle bătute în proporţia următoare: o linguriţă de tocătură pentru două sau trei ouă.

JUMĂRI COANA MARE

Fă jumările cum se spune mai sus, şi adaugă-le pâine prăjită în unt şi tocată în bucăţele mici; mai adaugi şi bucăţele de şuncă rumenită în unt.

JUMĂRILE CATINCĂI

Faci jumările cărora le adaugi 4 linguri de brânză rasă. Le pui într'un castron, de alături cozi de raci. Umpli uşor cu puţină zeamă de carne.

Pâine prăjită în unt primprejur.

JUMĂRI CU SPARANGHEL

Fă jumările, adaugă şi amestecă vreo trei linguri de vârfuri de sparanghel care au fost rumenite în unt.

Pune în castron fire de sparanghel şi crutoane.

JUMĂRI CU CIUPERCI

Faci jumările şi le amesteci ciuperci care au fost coapte în unt.

JUMĂRILE MIŢIŞOAREI

Faci jumările şi le amesteci vreo 2—3 linguri de brânză rasă. Le aşezi în castron. In centru aşezi un rinichiu de miel rumenit în unt. Umpli cu 2 linguri de zeamă de carne, 2 linguri piurea de pătlăgele roşii şi o lingură de unt.

JUMĂRILE CU PĂTLĂGELE ROŞII

Intr'o cratiţă pui unt şi rumeneşti o ceapă.

Adaugi trei sau patru tomate mari tăiate în bucăţi, un buchet compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, usturoiu, sare şi piper. Laşi să se coacă cel puţin jumătate oră. Apoi treci prin sită acest amestec.

Baţi ouăle; pentru 5 tomate pui 5 până la 6 ouă. Pui o bucată măricică de unt într'o cratiţă şi când s'a înfierbântat, verşi ouăle şi amestecul iute. După câteva minute adaugi tomatele.

Laşi să se coacă la foc domol, amestecând repede de tot, cu lingura de lemn sau un pământuf de sârmă.

JUMĂRILE REGALE

Pregăteşti jumările şi le adaogi vreo 4 linguri de parmezan ras. Pui ouăle în castronul încălzit dinainte, aşezi felii subţiri de trufe dacă ai, adaugi sare şi piper proaspăt măcinat; stropeşti cu puţină zeamă de carne. Acoperi castronul.

Ouăle fiind fierbinţi ajung ca să fiarbă şi trufele.

JUMĂRILE FRANCEZE ALE CATERINEI

Jumările trebuesc făcute pe foc domol, baţi ouăle mereu cu o lingură de lemn şi să le adaugi unt proaspăt de îndată ce ouăle bătute tot într'una, au început să se prindă. Cu chipul acesta jumările rămân zemoase.

După ce ai adăugat untul a doua oară baţi mereu cu lingura şi încorporezi brânza rasă. Apoi aşezi jumările pe farfurie şi la mijloc aşezi rinichi pe pasăre săltaţi în unt, iar de jur-împrejur, franzeluţe prăjite.

JUMĂRILE ANICUŢEI

Le faci ca de obiceiu apoi adaugi parmezan ras, cozi de raci şi trufe.

JUMĂRILE COANEI MARI

Se fac la fel, apoi de jur împrejur şi deasupra se pun pâinişoare prăjite şi feliuţe de şuncă săltate în unt.

JUMĂRI CU RINICHIU DE MIEL

Faci jumările şi când s'au făcut presari orice brânză rasă. Apoi în mijloc aşezi un rinichiu de miel săltat în unt. Peste tot torni un sos tomat.

JUMĂRI CU CIUPERCI CA LA PARIS

Inainte de a fi făcut jumările adaugi ouălor o ceapă tăiată şi câteva ciuperci la fel rumenite în unt sau untdelemn.

După ce ai adăugat acestea, faci jumările ca de obiceiu.

JUMĂRI CU BRÂNZĂ DE BRĂILA

Baţi ouăle în unt proaspăt fierbinte după cum am spus: când ouăle încep să se prindă adaugi altă cantitate de unt cât şi brânză de Brăila sfărâmată mărunt şi baţi mereu cu lingura de lemn.

Dai la masă repede de îndată ce brânza s'a încorporat şi jumările sunt tot moi.

OCHIURILE

OCHIURILE FRANCEZE

Pui într'o cratiţă 1 litru apă în clocot, 10 grame sare şi o lingură de oţet.

Cratiţa o pui numai cu un colţ pe flacăra maşinii pentru ca clocotul să se facă numai într'un punct al apei. Spargi ouăle şi le faci să alunece, unul câte unul, numai în punctul unde se face clocotul; când s'au făcut le scoţi cu lingura găurită şi le pui pe farfurie.

OCHIURILE CU PASĂRE

Pe franzeluţe prăjite pui carne de pasăre fiartă sau friptă, torni deasupra puţin sos Supreme. Peste fiecare bucată pui câte un ou fiert răscopt şi toarnă iarăşi sos Supreme.

Serveşte foarte cald.

OCHIURILE REGINEI

Pune ochiurile pe un strat de macaroane tăiate scurte, parmezan ras şi smântână. Acoperă ouăle cu sos Bechamel, presari parmezan ras, pune unt topit şi gratinează repede.

OCHIURILE ROMÂNEŞTI

Se ia apă sărată în clocot, deasupra apei spargi ouăle, când crezi că albuşul s'a prins, scoţi oul cu lingura de spumă şi pui oul în farfurie.

Deasupra torni unt proaspăt topit.

OCHIURILE LA CAPAC

Infierbânţi untul sau untura, dacă vrei pune şi ceapă. Sparge ouăle şi le aşează într'o tigae specială cu compartimente pentru aşezat ouăle. Când oul e copt presară sare şi dă la masă cu tigaia.

OCHIURI CU CREVETE

Aşezi pe farfuria caldă ouăle, peste ele un sos Bechamel cu smântână în care s'au amestecat cozi de crevete fierte de curând.

Dacă lipsesc crevetele se pot înlocui cu cozi de raci.

OMLETELE

OMLETĂ FRANCEZĂ

Ia 6 ouă, sparge-le într'o cratiţă de pământ, sărează, pipărează şi bate cu o furculiţă. Adaugă o linguriţă de apă pentru ca să fie mai uşoară. Pune apoi într'o tigae unt cât o jumătate de ou şi când va fi fierbinte, toarnă ouăle bine bătute. Lasă ca să se prindă puţin ouăle,

apoi ridică părţile prinse cu o furculiţă spre a strecura dedesubt părţile de ouă care nu s'au prins încă. Focul să nu fie prea tare.

Când vezi că omleta s'a copt cât doreşti, înfăşoară cu furculiţa, ridică o margine şi o întoarce peste cealaltă. Astfel omleta e redusă la jumătate lăţimea. Răstoarnă apoi în farfurie aşa că partea care a fost lipită de tigae, să fie deasupra.

O bună omletă nu trebue să fie prea coaptă, iar mijlocul să rămâie zemos.

OMLETĂ CU COSTIŢĂ AFUMATĂ

Deosebirea între omletă şi jumări este că, pe când jumările trebue să fie moi şi înăuntru şi în afară, omleta trebue să fie tot atât de moale înăuntru, dar exteriorul să fie prins spre a se putea învârti. Pentru o omletă reuşită nu întrebuinţaţi mai mult de 10 ouă, ouăle să fie bătute cu o furculiţă pentru ca albuşul şi gălbenuşul să se amestece bine. Cratiţa sau tigaia să fie nouă, — să n'aibă spărturi înăuntru pentru ca omleta să nu se prindă.

După ce untul s'a înfierbântat, toarnă toate ouăle deodată şi amestecă cu dosul furculiţei; cu furculiţa să aduci mereu ouăle dela mărginile tigăii către mijlocul ei.

Când ouăle s'au prins ridici cratiţa dela coadă cu mâna stângă, cu mâna dreaptă bagi furculiţa sub omletă şi îndoieşti o treime a ei, scutură tigaia pentru ca şi partea cealaltă a omletei să se întoarcă şi să acopere restul. Dacă nu reuşeşti, introdu furculiţa. Apoi cu mâna stângă ridici tigaia de coadă, în mâna dreaptă iei farfuria de servit la masă, ridici tigaia de coadă şi faci să alunece omleta în farfurie. Rectifică suprafaţa cu furculiţa şi pune deasupra o bucăţică de unt.

Acestei omlete îi adaugi 100 grame costiţă afumată opărită în apă şi săltată în unt. Ouăle le torni toate peste această costiţă şi pregăteşti omleta cum am spus.

OMLETĂ SPUMOASĂ

Ia 4 ouă, desparte albul de galben. Albul îl baţi până ce ajunge ca zăpada şi-l amesteci cu gălbenuşul. Sărează, piperează şi coace ca şi omleta naturală.

OMLETĂ CU MACAROANE

Patru ouă să fie bătute ca pentru omleta franceză. Adaugă macaroane fierte rămase din ajun sau dela cealaltă masă. Taie aceste macaroane mărunt. Adaugă de vrei, brânză rasă. Apoi să se coacă ca şi omleta franceză.

OMLETĂ CU ARDEI

Cureţi le scoţi seminţele şi tai câteva tomate. Rumeneşte-le într'un amestec de unt şi untdelemn.

Taie la fel în felii subţiri, câţiva ardei verzi şi-i adaugi toma-

telor, apoi adaugă şi ouăle bătute pentru omletă. Pui la foc şi pregăteşti omleta cum e obiceiul.

Proporţiile sunt lăsate la gustul fiecăruia.

OMLETĂ SAVOIARDĂ

Iei o cantitate de costiţă afumată, o tai bucăţele, o treci prin apă fiartă, o scuturi de apă şi o rumeneşti în puţină untură. O scoţi şi o ţii la cald. In această grăsime fierbi şi colorezi un cartof tăiat bucăţele.

Iei partea albă a unui praz şi o tai în felii subţiri, apoi treci bucăţelele în unt fierbinte fără să se coloreze.

Toată această garnitură o amesteci cu ouăle bătute, sărate şi piperate. Apoi adaugă mici bucăţele de şvaiţer şi o lingură de pătrunjel tocat.

Pui la foc şi serveşti omleta zemoasă.

OMLETĂ CU SPARANGHEL

Taie partea moale care se mănâncă din sparanghel, în bucăţele lungi de un centimetru şi jumătate. Fierbe vârfurile în apă fierbinte sărată cât trebue, scuturate de apă şi rumeneşte-le foarte puţin într'o cratiţă cu unt.

Apoi amestecă-le cu ouăle bătute, sărate şi pipărate şi confecţionează o omletă bine învăluită şi zemoasă.

OMLETĂ CU BRÂNZĂ

Pui un ou de persoană, o lingură de brânză, şvaiţer ras, o linguriţă de smântână. Adaugi miez de pâine rece, în praf puţină sare, piper, pătrunjel tocat. Totul să fie amestecat bine împreună.

In cratiţă înfierbânţi untul. Când nu mai fluieră arunci ouăle. De câte ori simţi că se prinde de fund, saltă cratiţa şi amestecă. Când n'a mai rămas decât puţin lichid, nu mai atinge cratiţa şi lasă să se coloreze pe foc domol.

Presară deasupra omletei brânză tăiată în mici bucăţele şi pesmet rumenit în unt.

Strânge omleta şi serveşte la masă.

OMLETĂ CU CIUPERCI

Curăţă câteva ciuperci şi taie-le subţiri, saltă-le repede în unt, pune-le sare, piper, pătrunjel tocat, amestecă-le cu ouăle şi fă omleta.

Se mai poate pune şi 2 linguri de tomate săltate în unt.

OMLETĂ CU VERDEŢURI

Amestecă ouăle cu pătrunjel, ceapă şi tarhon tăiate mărunt.

OMLETĂ SPANIOLĂ

Adaugi ouălor o lingură de ceapă tocată mărunt şi saltă-le în unt proaspăt, precum şi 2 linguri de pătlăgele roşii, săltate la fel. Sare, piper şi pătrunjel tocat.

OMLETĂ CU FICAT DE PASĂRE

Saltă în unt 2 ficaţi de pasăre tăiaţi în bucăţele mici, pune sare, piper, pătrunjel tocat şi un păhărel de vin.

Faci omleta, o găureşti la mijloc şi pui ficaţii.

OMLETĂ DE RACI

Faci omleta după cum e regula, apoi faci loc la mijlocul ei şi garniseşti cu un număr de cozi de raci muiate în sos Bechamel.

Se poate întocmi acest sos cu smântână.

In locul racilor se pot pune crevete, bucăţi de homari, de languste, de langustine.

OMLETĂ PROVENSALĂ

Freci fundul unei cratiţe sau al unei tigăi cu usturoiu, apoi pui înăuntru 2 linguri de untdelemn şi îl înfierbânţi până să scoată aburi. Pune înăuntru 2 pătlăgele roşii curăţate, cu semninţele scoase şi tăiate în bucăţi mari. Să le coci puţin şi să le amesteci cu ouăle. Apoi fă omleta.

OMLETA GOSPODINEI

Ia macaroane de cele groase, pune 150 gr. la fiert, când s'au gătit fără a fi moi, scoate-le şi ţine-le la rece.

Intr'o tigae mare înfierbânţi 4 linguri de unt, pui macaroanele, le rumeneşti bine şi torni deasupra 5—6 ouă bătute tare. Sare şi piper. Amesteci ouăle cu macaroanele.

Pentru a întoarce omleta, răstoarnă tigaia peste altă tigaie sau cratiţă spre a fi alunecată iarăşi în tigaia dintâiu unde omleta va fi colorată şi pe cealaltă parte.

Trimite omleta pe o mare farfurie rotundă.

OMLETĂ CU ŞUNCĂ

Tai în bucăţele sau toci orice fel de şuncă. In cratiţa unde a fost pus untul care fierbe, arunci şunca, după aceea torni ouăle şi faci omleta.

Acestei omlete se poate adăuga şi pătlăgele vinete coapte în untdelemn.

OMLETĂ SIMPLĂ

Arunci ouăle în untul care colcăie, scuturi tigaia în dreapta şi stânga şi amesteci ouăle cu o furculiţă. Pleci tigaia ridicând coada în sus aşa fel ca, întrebuinţând furculiţa să dai omletei forma lunguiaţă. O treci pe o farfurie caldă.

Omleta trebue să fie smântânoasă, înăuntru tăricică şi aurită pe deasupra.

OMLETĂ CU CARNE DE PORC

Pune o cantitate de carne de porc tocată (carne pentru cârnaţi) şi coace-o în unt fierbinte. Apoi amestec-o cu ouăle şi fă omleta.

OMLETĂ CU LAPŢI

Ia lapţi de peşte şi coace-i în unt. Apoi faci omleta. Când e gata o întinzi pui lapţii peste ea şi o închizi.

OMLETĂ CU THON

Ouălor le adaugi 4 linguri de thon în untdelemn, tăiat în bucăţele mici, adaugă şi foarte puţin pătrunjel tocat.

Fă omleta şi serveşte alături un sos din unt de sardele.

OMLETĂ CU CEAPĂ

Rumeneşti cu unt o ceapă tocată în felii subţiri. Adaugi cât unt mai trebue, torni deasupra toate ouăle deodată, cum am spus şi faci omleta.

OMLETĂ CU CIUPERCI No. 2

Salţi în tigaia cu unt 75 gr. ciuperci tăiate în bucăţi subţiri. Infierbântă apoi cantitatea de unt necesară pentru omletă şi toarnă ouăle cum am arătat mai sus. Faci omleta la fel.

OMLETĂ CU BRÂNZETURI

Pentru ouăle întrebuinţate iei 60 grame parmezan, îl razi şi-l amesteci cu ouăle când faci omleta. Pentru această omletă trebue să pui piper mai mult.

Când omleta e aproape gata îi adaugi şi 60 gr. şvaiţer tăiat în bucăţele foarte mici.

XII. LEGUMELE

SFATURI ŞI LĂMURIRI

CUM SĂ CUMPĂRĂM ŞI CUM SĂ FIERBEM LEGUMELE

Legumele sunt bune când le vine rândul dela natură, tot astfel şi fructele.

Cartofii noi nu sunt buni decât cei mici care apar prin luna Mai, căci ceilalţi mai mari, pe care precupeţii îi vând drept cartofi noi, sunt numai un legum falsificat, adică cartofi vechi supuşi unui regim de întinerire.

Pătlăgeaua vânătă e bună şi proaspătă numai când nu are creţuri şi e de coloare lucioasă.

Bamele sunt tinere şi proaspete când nu sunt prea mari, când nu sunt prea înţepătoare la mână şi când coloarea lor e verzuie.

Fasolea verde e tânără când, frântă nu are aţă.

Şi aşa mai departe.

Acum un sfat: Cum să fierbem legumele.

Intotdeauna legumele verzi se fierb în apă fierbinte, iar legumele uscate în apă rece.

Legumele uscate: fasolea, lintea, mazărea, se pun din ajun într'un vas cu apă călduţă sau rece spre a se muia şi să stea în apă, cel puţin, 12 ore.

Legumele verzi nu trebuesc aruncate, deodată toate în apa fierbinte. Să se ia de pildă un kg. fasole verde şi se începe aruncarea în apă. Apa clocoteşte. Când se aruncă un pumn de fasole clocotul se opreşte căci fasolea a răcit apa. Dacă s'ar arunca imediat şi restul fasolei, aceasta ar fi aruncată într'o apă răcită şi atunci legumul ar rămâne tare ori cât de mult timp ar sta pe foc. Trebue, dar, după ce a fost aruncat întâiul pumn, să se aştepte reînceperea clocotului şi numai atunci să se arunce şi al doilea pumn. Şi tot aşa mereu până s'a aruncat în apă tot legumul.

CARTOFII

CARTOFI DE POST

Curăţă cartofii, îi tai bucăţele, îi ştergi cu o cârpă curată şi-i prăjeşti în untdelemn. Prăjeşti ceapă în untdelemn, o pui peste cartofi, pui puţină apă, sare, pătrunjel, sos de pătlăgele roşii, piper şi lasă să fiarbă. Când a scăzut sosul dă la masă.

CARTOFI „MAIRE“

Specialitatea unui restaurant foarte cunoscut din Paris.

Fierbi cartofi în apă sărată, îi cureţi de îndată ce ia-i scos din apă, şi îi tai în rondele. Pune-i într'o oală largă şi torni peste ei lapte fierbinte până ce îi acoperi cu totul. Pui sare, piper şi nucşoară rasă. Pui cratiţa pe foc tare ca să scadă laptele cu 2 treimi, apăsând mereu fundul oalei cu lingura de metal. Când a scăzut destul retragi oala de pe foc şi-i adaugi, în bucăţele mici şi treptat, unt proaspăt. Cantitatea 500 gr. pentru un kg. de cartofi.

CROCHETE CU ARDEIU ŞI CONOPIDĂ

Fierbi cartofi şi-i striveşti spre a face o piurea. Din altă parte fierbi conopida având grija să arunci întâia apă care de multe ori, conţine toxine vătămătoare.

Desparte conopida în buchete mici şi curăţă cozile de înveliş. Amestecă bine conopida cu piureaua de cartofi. Lasă să se răcească. Faci crochete, le tăvăleşti în ou şi pesmete şi le prăjeşti în unt.

CARTOFI CU ARDEIU ŞI TOMATE

Tai mărunt cartofi, tomate, ceapă şi ardei graşi, sau din cei lungi, după gust. Proporţia legumelor e la voia fiecăruia. Ungi cu unt sau untdelemn o cratiţă de pământ. Pune legumele alternând în straturi şi lasă să fiarbă pe foc domol. Dacă tomatele nu lasă destulă zeamă, pune puţină apă sau zeamă de carne dacă ai întrebuinţat unt.

CARTOFI CHIFTELE

Coace cartofi în spuză, curăţă-i bine şi piseză-i în piuliţă cu smântână, treci prin sită, amesteci cu unt, cu pătrunjel, gălbenuş de ouă şi cu albuşurile bătute, fă, din acestea chiftele, tăvăleşte-le în pesmet şi rumeneşte-le cu unt fierbinte.

Unii pun şi puţin zahăr şi puţină apă de flori.

CARTOFI TIMBALĂ

Coace cartofii în spuză, sau fierbe-i. Curăţă-i şi piseză-i în piuliţă. Pune trei gălbenuşuri de ouă, o lingură de apă de flori, o lingură de unt, unge o formă, presar-o cu pesmet, aşează cartofii pe care i-ai amestecat bine cu ouăle şi cu untul. Pune forma la cuptor şi dă la masă îndată ce se vor rumeni.

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi cartofii, îi cureţi, îi tai felii şi-i pui la foc cu unt. Adaugă puţin pătrunjel tocat şi un pahar de smântână. Lasă-i pe un foc foarte potolit cât să pătrundă smântâna în cartofi şi dă la masă.

CARTOFI FANTEZIE

Cureţi 20 cartofi cruzi, potriviţi ca mărime şi-i tai în rotogoale foarte subţiri. Sărează-i, piperează-i şi pune-i într'o cratiţă de gratinat.

Din altă parte pregăteşte 125 gr. de brânză rasă (şvaiţer), 50 gr. unt, un pahar mare cu smântână şi un pahar de lapte fierbinte. Amestecă totul.

In cratiţa de gratinat aşează, alternând rândurile de cartofi cu combinaţia amestecată de mai sus. Apoi, pui pe deasupra, bucăţele de unt.

Lasă la cuptor domol până se coace.

CARTOFI SURPRIZĂ

Toacă subţire: măcriş, pătrunjel, tarhon şi asmaţui. Amestecă această tocătură cu o piurea de cartofi în care pui pesmet şi smântână.

Pune totul într'o cratiţă de gratinat.

In acest amestec formează goluri şi în fiecare gol sparge câte un ou întreg. Presară peste piurea şi ouă, şvaiţer ras şi adaugă bucăţele de unt.

Gratinează la foc domol.

CARTOFII PRINŢESEI

Ia 12 cartofi, 50 gr. unt, 3 ouă întregi, pătrunjel tocat cât de mult. Fierbe cartofii, trece-i prin sită, amestecă-l cu unt, puţină sare şi ouăle bătute.

Fă, din această pastă cocoloaşe mari cât un ou pe care le turteşti şi le scobeşti la mijloc spre a introduce puţin spanac. Pune-le într'o tavă de gratinat şi toarnă peste ele un „Sos alb“ cu lapte. (Vezi sosurile).

La cuptor domol 20 minute.

CARTOFI IN OALĂ DE PĂMÂNT

Curăţă şi şterge un număr de cartofi de aceiaşi mărime dacă se poate. Pune într'o cratiţă de pământ cu o bucată de unt, sare, piper şi puţin cimbru. Acoperi hermetic şi laşi să fiarbă o oră la foc domol.

Când apa se va evapora cartofii vor fi auriţi.

CARTOFI CU SLĂNINĂ

Tai în bucăţi 10 sau 12 cartofi. Şterge-i bine şi lasă-i acoperiţi într'un şervet.

Din altă parte tai în cuburi mici 125 gr. de costiţă afumată şi pune-le să se rumenească în puţin unt. Când costiţele vor fi aurite adaugă o lingură de făină şi amestecă bine. Lasă câteva minute pe foc, adaugă puţină zeamă de carne, sare, piper şi un buchet. Apoi aşează cartofii şi lasă să fiarbă aproape o oră la foc domol.

CARTOFI ŢĂRĂNEŞTI

Rumenește într'o cocotă de pământ o carotă şi o ceapă. Apoi adaugă ½ kg. cartofi tăiaţi în rondele subţiri. Pune sare, piper, cimbru şi foaie de dafin. Umple cu apă şi acoperă. Să fiarbă la foc domol. Serveşte în cocotă.

CARTOFI LA CAPAC

Freacă cu usturoiu interiorul unei cratiţe de pământ care să meargă la cuptor apoi unge pe dinăuntru cu unt.

Culcă aproape un kg. de cartofi tăiaţi subţiri şi adaugă sare, piper şi foaie de dafin. Umple cu ½ kg. lapte sau mai mult, în care ai bătut un ou întreg şi 125 gr. şvaiţer ras. Presari peste tot şvaiţer ras şi adaugi bucăţele de unt. Pui la cuptor timp de un ceas.

CARTOFI PRĂJIŢI ŢĂRĂNEŞTE

Taie cartofii în cuburi mărunte şi prăjeşte-i în cratiţă în puţină untură de porc sau de gâscă, care va fi cu totul absorbită. Cratiţa e săltată din când în când, iar câteva minute înainte de a servi se adaugă pătrunjel şi usturoiu tocat mărunt. De asemenea şi sare.

CARTOFI CU PĂTLĂGELE ROŞII

Curăţă cartofii potriviţi ca mărime. Umple cu ei jumătatea unei cratiţe, umple cu puţină zeamă de carne. Adaugă unt proaspăt topit.

Sărează şi pipărează.

Pune la cuptor. La jumătatea coptului scoate cratiţa şi umple-o cu tomate fără pieliţă şi seminţe.

Presară şvaiţer ras, stropeşte cu untdelemn, piperează mult şi adaugă ardei roşu.

Pune iar la cuptor şi lasă până ce s'au copt pe deplin cartofii şi tomatele.

CARTOFI PĂRĂLUŢE

Tai cartofi chifle în rondele foarte subţiri. Spală-i şi usucă-i bine.

Topeşte un kg. grăsime de viţel într'o oală adâncă. Când va fi fierbinte aruncă cartofii înăuntru. Scoate-i când s'au uscat la suprafaţă, înfierbântă din ou untura şi aruncă iarăşi cartofii. Deplin auriţi scoate-i, sărează-i şi pune-i lângă o friptură.

CARTOFI CU MACAROANE

Aşezi într'o cratiţă unsă cu unt, un rând de cartofi fierţi, tăiaţi în rondele subţiri. Presari parmezan ras.

Aşezi apoi macaroanele fierte în apă cu sare şi presari iarăşi parmezan. Pui un nou rând de cartofi.

Acoperi cu sos tomat gros şi presari bucăţele de unt.

Sărezi, piperezi şi pui la cuptor.

CROCHETE CU CARTOFI ŞI OREZ

Fierbi în apă sărată 3 cartofi mari şi-i treci prin sită deasă. Fierbi 4 linguri de orez în 500 gr. lapte sărat uşor.

Amesteci două părţi orez şi o parte cartofi, laşi să se răcească. Apoi faci chifteluţe, le tăvăleşti în făină şi le prăjeşti.

CARTOFI CU CEAPĂ LA CUPTOR

Curăţă o duzină de cartofi, spală-i curăţă-i, pune-i într'o cratiţă de metal sau de pământ în care au fost topite 250 gr. de untură sau unt. Taie în felii subţiri 4 cepe mari şi le întinde peste cartofi. Sărează şi piperează. Pune cratiţa la cuptorul fierbinte, stropeşte de câteva ori cartofii cu grăsimea în care se coc, şi întoarce-i ca să se coloreze pe toate feţele.

Aceşti cartofi se servesc împreună cu ceapă.

PIUREA DE CARTOFI

Fierbe cartofii, piseză-i în piuliţă, trece-i prin sită; apoi pui unt la foc, pui în el cartofii şi torni lapte peste ei, pui puţină sare şi amesteci să nu se lipească de fund. Focul trebue să fie foarte potolit. Unii pun zahăr. Poţi servi peste ei chiftele prăjite, costiţe fripte sau prăjite.

CARTOFI CA IN ITALIA

Taie în felii subţiri cartofii şi pune-i într'o cratiţă de pământ. Dă-le sare, piper, nucşoară şi un pumn de brânză rasă, — jumătate şvaiţer, jumătate parmezan —, adaugă atâta lapte fiert până îl acoperi. Amesteci bine şi îi treci într'o altă cratiţă unsă cu unt, în care ai presărat usturoiu tocat.

Pe deasupra întinzi un strat de brânză rasă şi stropeşti cu unt.

La cuptor ¾ de oră.

CARTOFI NOI CA IN BRITANIA

Toci două cepe şi rumeneşte-le în unt. Adaugi o lingură de făină spre a face rântaş lăsând să fiarbă câteva minute amestecând mereu cu lingura de lemn.

Torni apoi 500 gr. zeamă de carne, cu încetul. Faci să scadă puţin acest sos şi adaugi apoi 24 cartofi noi fierţi în prealabil.

Sare, piper mai mult şi să laşi să clocoteze câteva minute.

CARTOFI NOI PORTUGHEZI

Iei 2 duzini cartofi noi de aceeaşi mărime, curăţă-i, spală-i.

In altă cratiţă tai felii două cepe mari pe care le prăjeşti în unt.

Adaugi miezul a 4 tomate proaspete puţin cimbru, puţină foaie de dafin, cuişoare, sare, piper şi, dacă este, ardei roşu. Laşi să fiarbă 20 minute şi treci prin sită apăsând asupra amestecului.

Pui apoi cartofii în acest sos, şi laşi să fiarbă până ce e gata.

ENGLISH-CARTOFI

După ce ai curăţat şi spălat cartofii îi tai continuu, cum ai tăia un măr spre a forma nişte panglici lungi.

Cu aceste panglici — luând seama să nu le rupi — faci felurite funde înnodându-le cu precauţie. Ţii aceste panglici, late de 1½ centimetri, în apă rece până ce le scoţi, le scurgi de apă şi le pui în untură fierbinte. Le amesteci cu lingura de spumă, până ce fundele ajung la masă acoperite cu un şervet.

CARTOFI SEVERIN

Fierbi cartofii în apă sărată şi îi tai felii.

In altă parte tai în mici bucăţele 60 grame de şuncă crudă. Timp de 5 minute prăjeşti aceste bucăţele în unt. Adaugi puţină făină şi faci rântaş punând zeamă de carne.

In acest sos pui 2 linguri de muştar francez, de preferat muştarul Savora.

Arunci cartofii în acest sos şi serveşti când vor fi foarte fierbinţi.

CARTOFI IONICA

Speli praji şi cartofi. Tai albul prajilor în bucăţi, iar cartofii curăţaţi în rotogoale.

Umpli o cratiţă de pământ cu straturi alternante de cartofi şi praji. Umpli cu apă până ce legumele vor fi acoperite, sărezi, acoperi şi pui la foc domol.

In altă cratiţă topeşti unt până ce se rumeneşte şi-l torni peste legume după ce s'au fiert.

CARTOFI MYRIAM

Cureţi cartofi şi-i tai în bucăţi. Infierbânţi untdelemn în cratiţă; când începe să fumege aruncă cartofii pe care îi laşi să fiarbă însă să rămâie moi.

Amesteci o linguriţă de făină cu un gălbenuş de ouă, adaugi usturoiu şi pătrunjel tocaţi şi amesteci după ce ai turnat puţină apă ca să obţii o piurea.

Toarnă o lingură de untdelemn în cratiţă, adaugi sosul pregătit, sare, piper, cartofi prăjiţi. Mestecă pe focul domol până ce sosul a devenit des şi smântânos.

CROCHETE EXPRESE

Fierbi în apă ori coci la cuptor cartofi potriviţi ca mărime. Când sunt gata îi cureţi şi introduci în mijloc unt proaspăt şi aceeaşi cantitate de şvaiţer tăiat în bucăţele subţiri. Cu un şervet apeşi pe fiecare cartof spre a forma o crochetă turtită.

După ce toţi cartofii au fost astfel pregătiţi, înfierbânţi untdelemn, arunci în el crochetele şi, când s'au prăjit, le scoţi şi le presari sare deasupra.

CARTOFI GRATINAŢI

Intr'o cratiţă de pământ nu prea adâncă, pui cartofi tăiaţi în felii subţiri. Bate un ou întreg cu lapte, puţină făină, sare, piper şi brânză rasă. Torni acest sos peste cartofi până ce aceştia vor fi acoperiţi. Apoi pui 4 bucăţele de unt peste tot şi aşezi la cuptor iute.

PĂTLĂGELE ROŞII

PĂTLĂGELE ROŞII PROVENSALE

Cureţi tomatele şi le tai în două făcând două capace. Storci puţin fiecare parte spre a scoate seminţele şi apa. Pui sare, piper şi le arunci într'o tigaie cu untdelemn fierbinte. Când s'au copt într'o parte le întorci pe cealaltă, apoi adaugi doi sau trei căţei de usturoiu şi pătrunjel tocat.

PĂTLĂGELE ROŞII SPANIOLE

Le tai felii după ce le-ai curăţat şi le pui în cratiţă cu sare, piper, doi sau trei căţei de usturoiu tocaţi şi pătrunjel.

In cratiţa în care este înfierbântat untdelemnul se pun ardei verzi dulci curăţaţi, fără seminţe, tăiaţi bucăţi. După ce ardeii s'au copt, adaugi tomatele, usturoiul şi pătrunjelul.

Totul trebue copt domol şi mai mult timp.

Atragem atenţia că noi n'avem felul de ardei pe care-l au spaniolii, de aceea trebue înlocuiţi cu ardei graşi.

PĂTLĂGELE ROŞII UMPLUTE CU CIUPERCI

Iată cum indică celebrul diletant Ali-Baba în cartea sa, această pregătire:

Pentru 6 persoane iei: 6 pătlăgele frumoase, 500 grame ciuperci, 180 grame unt proaspăt, 150 grame sos tomat des, 10 grame sare albă, 1 gram piper măcinat proaspăt, un gălbenuş de ouă, zeama dela o jumătate lămâie, praf din miez de pâine rece trecut prin sită.

Dai în clocot tomatele, le cureţi, le scoţi seminţele. Cureţi ciupercile, le tai în bucăţele şi tăvăleşte-le în zeamă de lămâie spre a le împiedeca să înnegrească. Apoi le coci în 125 grame de unt până ce se usucă spre a le putea frige pe grătar.

Le iei de pe grătar când încep să dea un miros de uleiu aromatic caracteristic lor. Scoate-le atunci de pe foc şi adaugă sosul tomat, gălbenuşurile de ouă, sarea şi piperul.

Umple tomatele cu acest amestec, presară deasupra praf de miez de pâine trecut prin sită, pui deasupra unt proaspăt, — câte 1 gram de tomată — şi pune la cuptor.

Cât priveşte ciupercile umplute, care trebue să alterneze cu tomatele, iată cum se pregătesc:

Iei 6 ciuperci mari de câte 60 grame fiecare.

Le cureţi şi le treci prin zeamă de lămâie.

Cozile acestor 6 ciuperci, dimpreună cu alte 200 grame ciuperci mai mici, le toci şi le amesteci cu puţin miez de pâine muiat în zeamă de carne, un gălbenuş de ouă, sare şi praf de ourry.

Cu această tocătură umpli ciupercile mari pe care le aşezi cu faţa în jos într'o tavă sau tigae untată. Fiecare ciupercă stropeşte-o cu zeamă de lămâie şi unt topit.

PĂTLĂGELE ROŞII ENGLEZEŞTI

Taie în rotogoale 1 kg. de tomate. Pune-le într'o cratiţă pentru gratinat.

Acopere-le cu rotogoale de ceapă pe care ai fiert-o mai întâiu, în puţină apă. Se pune la 1 kg de tomate ½ kilo ceapă.

Pe deasupra aşează felii foarte subţiri de pâine untată, apoi brânză, şvaiţer, rasă.

Pune la cuptor şi coace timp de o oră. In ultima jumătate de oră acoperă cratiţa. Serveşte cald.

PĂTLĂGELE ROŞII UMPLUTE

Ia 10 tomate şi le scoate cu o linguriţă semințele. Apoi pune următoarea umplutură:

Toci foarte mărunt ouă răscoapte, pulpa tomatelor, miez de pâine muiat în lapte şi stors, de cantitatea unei portocale, o mică câtime de pătrunjel şi de ceapă şi puţină sare.

Umple tomatele cu această tocătură, pui pe fiecare din ele puţin unt, puţin pesmete şi laşi la cuptor cam vreun ceas.

PĂTLĂGELE ROŞII CU LĂMÂIE

Tai tomatele în rotogoale şi le acoperi cu un sos din lămâie, unt-delemn şi sare.

Adaugi un gălbenuş de ouă în sos spre a-l lega.

PĂTLĂGELE ROŞII EXOTICE

Alegi pătlăgele frumoase. Le pui puţin în apă fierbinte spre a-şi menţine forma. Tai o rondelă dela coadă; cu o linguriţă scoţi pulpa şi semințele pe care le pui să fiarbă pe un foc domol; pune puţină ceapă şi puţin usturoiu. Aşezi tomatele cu deschizătura în jos pentru ca să lase toată apa.

In apă clocotitoare arunci un pumn de fidea. Laşi să fiarbă 10 minute. Pulpa tomatei o treci prin sită, adaugi acestei piurea fideaua, pătrunjel tăiat, sare şi piper. Umpli tomatele cu această pregătire, aşează-le într'o tavă pentru cuptor, presară pesmete, stropeşte cu unt-delemn şi lasă să se coacă la foc domol.

PĂTLĂGELE ROŞII DE POST

Tai capacele tomatelor şi scoţi dinăuntru o parte din miezul lor. In altă parte pui untdelemn într'o cratiţă şi rumeneşti orez cât trebue, ceea ce ai scos din pătlăgele, puţină ceapă tocată, sare, piper, puţin zahăr. Când toate acestea s'au rumenit umpli pătlăgelele, le aşezi într'o tavă în care ai pus untdelemn şi bagi în cuptor. Pătlăgelele sunt acoperite atunci cu capacele lor.

PĂTLĂGELE ROŞII GRATINATE

Taie câte tomate vrei în două exact în lăţimea lor. Într'o cratiţă pune 1—2 linguri de untdelemn şi când e fierbinte, adaugă pătrunjel, ceapă, căţel de usturoiu, toate tocate, miez de pâine în praf sau pesmete pisat. Peste această tocătură aşează pătlăgelele, pune sare, pune piper şi presară deasupra pesmetele. Stropeşti cu untdelemn şi aşezi la cuptor fierbinte. In trei sferturi de oră e gata.

PĂTLĂGELE ROŞII UMPLUTE CU CARNE

Taie pătlăgelele în două în lungime, le scoţi miezul, apoi le umpli cu o tocătură astfel obţinută: carne albă de pasăre friptă, limbă afumată, trufe, pătrunjel, ciuperci fripte, miez de pâine proaspătă, sare, piper şi puţină nucşoară rasă.

Totul se amestecă cu miezul pătlăgelelor tocate şi 2 sau 3 linguri de sos german. (Vezi capitolul sosurilor).

Când pătlăgelele au fost umplute le aşezi într'o tavă sau cratiţă unsă cu unt. Presari deasupra pesmete şi le pui la cuptor timp de 15 minute.

Se serveşte stropindu-le cu un sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor).

PĂTLĂGELE VINETE

PĂTLĂGELE VINETE MARINATE

Tai pătlăgele felii, le pui în apă rece; după ce le scoţi le dai un praf de sare, le laşi să se înmoaie, le storci puţin ca să le scoţi amărăciunea, le ştergi cu un şervet şi le prăjeşti în untdelemn. Să iei seama să nu se prăjească untdelemnul.

După ce scoţi pătlăgelele, în acelaşi untdelemn arunci multă ceapă tăiată mărunt, (o ceapă pentru o pătlăgea) şi o laşi să se rumenească, apoi stingi cu oţet şi cu puţină apă, o treci prin sită pentru ca să acopere pătlăgelele.

PĂTLĂGELELE VINETE GĂTITE GRECEŞTE

Taie pătlăgelele felii groase ca de un deget şi lasă-le în apă rece cam 30 de minute. Scoate-le, sărează-le, lasă-le aşa până se înmoaie, apoi stoarce-le să le scoţi amărăciunea, şterge-le cu un şervet şi pune-le

la foc în untdelemn fierbinte. Lasă-le să se prăjească încet până se vor afâna bine. Scoate-le şi aşează-le pe o farfurie.

In acel untdelemn, dacă nu se va fi ars, taie în bucăţi 7 sau 8 pătlăgele roşii, adaugi sare, piper, pătrunjel, ceapă, usturoiu, toate tăiate bucăţi şi lasă să fiarbă până ce pătlăgelele se pot jupui bine de pieliţă. Le scoţi, le treci prin sită, le torni peste feliile de pătlăgele vinete. Sosul trebue să fie alifios. Mai gustoase sunt reci.

VINETE BORDELEZE

Ia 6 vinete mijlocii şi taie-le în fâşii de 2 sau 3 centimetri grosime. Intr'o tigae pune un pahar de vin. Când s'a înfierbântat pune feliuţe de pătlăgele, sărează, piperează.

Când s'au aurit toacă 3 căţei de usturoiu, pătrunjel şi o lingură de miez de pâine. Pune această tocătură în tigae. Saltă tigaia vre-o 3 minute având grija ca usturoiul să nu se ardă. Serveşte.

IMAM BAIALDAM

Luaţi pătlăgelele vinete mici, curăţaţi în lung şi la intervale, câte o şuviţă din coajă, crestaţi-le şi împănaţi-le cu usturoiu. Opăriţi-le cu apă sărată, tăieţi ceapă şi prăjiţi-o cu untdelemn. După ce s'a rumenit, dar nu prea mult, adăugaţi bulion de pătlăgele roşii, sau vara pătlăgele fără pieliţă şi seminţe, tăiate mărunt; mai adăugaţi ardei gras tăiat în pătraturi mici, mărar, pătrunjel tocaţi şi amestecaţi toate împreună cu sare, puţin vin alb şi puţină apă caldă. Amestecul acesta îl aşezaţi într'o tavă, peste el înşiraţi pătlăgele vinete şi puneţi la cuptor. Mai turnaţi puţin untdelemn şi puţin vin, puneţi şi puţin piper şi lăsaţi în cuptor până ce se topeşte amestecul.

PĂTLĂGELE VINETE ALHAMBRA

Pentru 2 vinete, 3 roşii.

Arunci pentru câteva minute tomatele în apă fierbinte spre a le putea jupui uşor de pieliţă. Taie-le bucăţi, saltă-le în untdelemn fierbinte. Scoate tomatele şi fă la fel cu vinetele curăţate şi tăiate în felii subţiri.

Intr'o cratiţă unsă cu untdelemn presărată cu şvaiţer ras şi miez de pâine rece în praf, aşterni feliile de vinete şi de roşii în straturi alternante şi între ele brânză rasă.

Gratinezi şi serveşti.

PĂTLĂGELE VINETE PROVENSALE

Cureţi şi tai în felii şi storci pătlăgelele, apoi le ştergi cu un şervet. Se pun în untdelemn fierbinte şi le prăjeşti la foc domol. Le scoţi şi le ţii la căldură pe maşină.

Apoi toci câteva tomate, pătrunjel şi 2 căţei de usturoiu. Această tocătură sărată o coci, în acelaşi untdelemn unde ai copt pătlăgelele, timp de 2—3 ore. Torni apoi această tocătură peste pătlăgele şi serveşti cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU SARDELE

După ce ai tăiat pătlăgelele în lungime în două bucăţi, le coci în untdelemn fierbinte. Apoi le scobeşti, le scoţi miezul şi-l toci împreună cu felii de sardele sărate (anchois), puţin miez de pâine, doi sau trei căţei de usturoiu, sare şi piper. Pui tocătura în untdelemnul în care ai copt pătlăgelele spre a se rumeni.

Umpli apoi jumătăţile de pătlăgele cu acest amestec, pui la cuptor, laşi jumătate de oră şi serveşti cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU FICAT DE GÂSCĂ

Aceiaşi preparaţie ca cea de sus, numai că sardelele sunt înlocuite cu *foie gras,* iar pătlăgelele sunt presărate cu pesmete şi cu unt proaspăt înainte de a fi aşezate la cuptor.

PĂTLĂGELE VINETE PE GRĂTAR

Se taie în două în lungime, le sărezi, le piperezi, le stropeşti cu untdelemn, le pui într'o cratiţă sau o farfurie şi le laşi să stea ¾ de oră. Apoi le pui la grătar şi după ce s'au fript le torni peste zeama în care au stat.

PĂTLĂGELE VINETE PARIZIENE

După ce le-ai spălat şi tăiat în două în lungime, cu un cuţit, desparţi, de jur-împrejur, miezul de coajă. Apoi pui pătlăgelele, astfel tratate, într'o cratiţă cu untură fierbinte. Peste câteva minute le scoţi şi le aşezi pe o pânză spre a se scurge zeama, punându-le cu partea albă dedesubt.

Scoţi apoi cu o linguriţă tot miezul astfel că învelişul rămâne cu totul gol.

Toci împreună trei sau patru eşalote (în lipsă ceapă sau usturoiu), pătrunjel şi ciuperci. Sare, piper şi puţin cimbru şi foaie de dafin în praf. Adaugi miez de pâine proaspătă cât şi miezul pătlăgelelor tocat şi el. Adaugi puţin sos spaniol (vezi capitolul sosurilor), pui să scadă şi legi cu două sau trei gălbenuşuri de ouă. Cu această preparaţie umpli coajele pătlăgelelor şi pui la cuptor după ce ai presărat deasupra pesmete şi stropit cu unt proaspăt.

La masă această mâncare vine muiată în sos de pătlăgele roşii.

PĂTLĂGELE VINETE CU SMÂNTÂNĂ

După ce ai curăţat pătlăgelele, taie-le în felii. Apoi le laşi un ceas în lapte. Unii mai pun legumei şi sare ca să lase apa.

Apoi le scuturi de lichid şi le ştergi. Le sărezi şi le salţi în unt fără să se rumenească.

Când s'au copt pătlăgelele scurgi untul şi moi leguma în 250 gr. smântână. Să stea în smântână un sfert de ceas, apoi le torni untul deasupra când dai la masă.

PĂTLĂGELE VINETE ITALIENE

Curăţă pătlăgelele, taie-le în rotogoale groase cât un deget. Le dai sare şi le laşi jumătate oră să lase apa.

Cu tomate, buchetul cunoscut, ceapă, făină şi unt, faci un sos tomat cum e scris la capitolul sosurilor.

Apoi scoţi pătlăgelele le ştergi, le tăvăleşti în făină şi rumeneşte-le în cratiţa cu unt sau untdelemn fierbinte. Le aşezi apoi într'o cratiţă sau o tavă formând un rând de pătlăgele, un rând de sos tomat, un rând de brânză rasă, şi iarăşi pătlăgele, sos, etc.

Sfârşeşti cu brânza rasă pe deasupra şi câteva bucăţele de unt. Gratinează repede la foc viu în cuptor.

PĂTLĂGELE VINETE CA LA CAIRO

Ia 4 pătlăgele, crapă-le în lungime, crestează miezul, pune-le să se coacă în untdelemn. Apoi le scoţi din cratiţă, le extragi miezul cel copt, îl toci. Cojile acestor pătlăgele le aşezi într'o tavă untdelemnată.

Apoi iei alte 2 pătlăgele mai mici le tai în rotogoale, le coci şi pe acestea în untdelemn, apoi le toci şi le împreunezi cu miezul tocat al celorlalte 4 pătlăgele.

In cratiţă rumeneşti puţin 2 cepe tocate, adaugi 2 linguri de miez de pâine, 3 linguri de sos tomat şi puţin usturoiu tocat. Cu această tocătură umpli cojile celor 4 pătlăgele după ce ai adăugat tocăturii sare, piper şi pătrunjel tocat. Presară deasupra miez de pâine, stropeşte cu untdelemn şi pune la cuptor ½ oră cu foc domol.

Când scoţi din cuptor aşează pe ficcare jumătate de pătlăgea o rondelă de tomată coaptă în untdelemn. Presară pătrunjel tocat, sare şi piper.

PĂTLĂGELE VINETE CA LA NISSA

Cureţi şi tai în rotogoale nu tocmai groase să zicem 4 pătlăgele, le sărezi şi le coci în untdelemn. Cât timp se coc iei vreo 5—6 roşii, le scoţi pieliţele şi seminţele şi le toci fără a le stoarce apa.

Când s'au copt vinetele, le scoţi iar în untdelemnul din tigaie, pui un căţel de usturoiu. Apoi adaugi tomatele tocate, dai sare, piper şi pătrunjel tocat. Să stea 20 minute pe foc. Apoi în fundul unei cratiţe pui un rând de roşii, peste roşii un rând de vinete şi presari multă brânză rasă. Adaugi restul roşiilor, apoi multă brânză rasă. Pui la cuptor domol 10 minute şi serveşti repede.

VARZĂ ALBĂ ŞI ROŞIE

VARZĂ DULCE CU SMÂNTÂNĂ

Scoate foile dela varză, spală-le şi pune-le să fiarbă în apă sărată, apoi strecoară-le şi taie-le bucăţele, pune-le în unt, adaugă-le sare, puţin piper, nucşoară rasă. Pune câteva linguri de smântână şi lasă să dunstuiască puţin, bine acoperite.

VARZĂ DULCE CU SLĂNINĂ

Taie varza felii şi opăreşte-o, strecoar-o, aşeaz-o la foc cu şorici de purcel gras şi cu bucăţele de cârnat; rumeneşti puţină făină, o stingi cu zeamă de carne, pui piper, sare, sos de pătlăgele, torni peste varză şi o pui să fiarbă bine acoperită. (Unii pun puţin cimbru). Dând la masă, aşezi varza în taler şi pui slănina şi cârnatul pe deasupra.

VARZĂ ACRITĂ

Taie varza felii şi o fierbi în apă cu oţet, sare şi chimen. Faci în urmă un rântaş uşor cu puţină făină şi ceapă; aşezi varza scoasă din apă. După ce stă puţin în rumeneală, îi adaugi puţină din apă în care a fiert, şi puţină zeamă de carne. Dând la masă, torni peste ea smântână.

VARZĂ DULCE CU SOS DE FRIPTURĂ

Tai varza felii, o fierbi în apă sărată, o strecori şi o aşezi în untul în care a fript carnea; o laşi să se rumenească puţin în acel unt. Rumeneşti puţină ceapă, o dai prin sită, rumeneşti puţină făină, stingi cu zeamă de carne şi pui peste varză, sare, piper, chimen sau cimbru şi laşi să fiarbă acoperit pe un foc potolit.

VARZĂ NEMŢEASCĂ

O tai felii, o opăreşti, o storci puţin cu un şervet ca să nu-i rămâie apă, apoi o tăvăleşti în făină şi în ou şi o rumeneşti în unt sau o altă grăsime; apoi o aşezi în cratiţă. Faci puţin rântaş cu făină şi cu o ceapă rasă, o stingi cu zeamă de carne, adaugi sos de pătlăgele roşii, puţin vin alb, cimbru, sare, piper; torni peste varză şi o laşi să fiarbă încet, bine acoperită.

VARZĂ BRUXELLES

Cureţi verzişoarele de foile cele tari, le speli şi le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierte bine, le strecori şi le pui la foc cu unt, sare, piper; scutură cratiţa şi salt-o ca să nu se lipească de fund, căci nu trebue să amesteci cu lingura. Adaugi puţină zeamă de carne şi laşi să fiarbă încet bine acoperit pe un foc potolit; scăzut, dai la masă. Unii pun smântână înainte de a servi.

VARZĂ ROŞIE GĂTITĂ UNGUREŞTE

Tai varza felii subţiri şi torni oţet peste ea. In urmă pui în cratiţă slănină şi ceapă şi o rumeneşti; adaugi puţin zahăr şi pui varza să se călească puţin; presari puţină făină şi torni unt peste ea; laşi să fiarbă. Varza aşa gătită, o serveşti cu cârnaţi fripţi, sau cu cotlete de porc.

VARZĂ ROŞIE CU MERE

Pui o varză roşie curăţată, spălată şi tăiată subţire într'o cratiţă de pământ. Adaugi cinci sau şease mere bune curăţate şi cu seminţele scoase, sare, piper, două cuişoare, o bucată de unt şi un pahar de apă rece. Timp de trei ore va trebui să fiarbă la foc domol. Un sfert de ceas înainte de a servi, adaugi o lingură cu gelatină de coacăze şi o lingură de făină subţiată în puţin oţet.

Serveşti în cratiţă de pământ.

VARZĂ ROŞIE CU UNTURĂ DE GÂSCĂ

Topeşti o lingură de untură de gâscă într'o cratiţă de pământ şi rumeneşti acolo o ceapă tăiată felii, apoi adaugi varză tăiată subţire cu tăieţeii. Torni deasupra 2 pahare de vin negru, pui sare şi piper şi laşi să fiarbă până la trei ore.

FASOLE VERDE ŞI BOABE

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN

Cureţi fasolea de aţe tăindu-i vârfurile.

Infierbânţi untdelemn într'o cratiţă, tai o ceapă mărunt înăuntru; când ceapa începe să prindă coloare se pune o lingură de făină. Umpli cu apă şi adaugi, fie bulion, fie pătlăgele roşii tăiate bucăţi, după ce le-ai scos pieliţa şi seminţele.

Când untdelemnul începe să fiarbă tare, arunci fasolea, câte un pumn, iar nu toată odată. După fiecare aruncătură aştepţi ca clocotul să reînceapă pentru ca să arunci pumnul următor. Şi aşa până la sfârşit.

Fasolea aruncată toată deodată ar răci lichidul şi s'ar întări.

Când fasolea e fiartă o scoţi pe farfurie.

Se mănâncă, ca bamele, şi caldă şi rece.

FASOLE VERDE OLANDEZĂ

Fierbe fasolea în apă fierbinte, apoi o scuturi şi o pui la tigae cu unt proaspăt şi presărată cu brânză rasă şvaiţer şi parmezan amestecaţi.

Unii în loc de brânză pun smântână adăugată în ultimul moment.

FASOLE VERDE CU UNT

Fierbe fasolea în apă sărată. Pentru ca să rămâie verde pune o mare cantitate de apă, nu acoperi oala şi pune în apă cu două degete puţin bicarbonat de sodă. Bicarbonatul menţine coloarea vie a legumelor.

Odată fiartă, o scuturi de apă, o pui în castronul de salată încălzit dimpreună cu o bucată de unt după dorinţă şi piper măcinat atunci. Amestecă încet şi serveşte.

Fasolea verde e mult mai bună astfel decât gătită (sautée).

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ

Fierbe fasolea, scutur-o de apă şi ţine-o la cald.

In cratiţă faci să scadă pe foc cu două treimi un pahar de oţet de vin, apoi îl tragi de pe foc. In altă cratiţă subţiezi două gălbenuşuri de ouă în puţină smântână, lasi să fiarbă la foc domol acest amestec; când începe să se îngroaşe torni, cu încetul, oţetul amestecând mereu.

Acest compus toarnă-l peste fasole, amestecă bine, săreazâ pe cât trebue, adaugă pătrunjel tocat şi lasă să fiarbă câteva momente. Când dai la masă, stoarce puţină lămâie.

FASOLE VERDE GĂTITĂ MOCĂNEŞTE

Curăţă, spală şi fierbe fasolea cum s'a zis mai sus; apoi taie într'o cratiţă ceapă, rumeneşte-o în untdelemn, adaugă fasolea, pătrunjel tocat, sare, piper; lasă să dănţuiască puţin, toarnă peste ea puţin oţet şi dă la masă. Poţi adăuga şi sos de pătlăgele roşii.

FASOLE VERDE CU UNŢDELEMN

Cureţi fasolea de aţe tăindu-i vârfurile.

O pui în apă fiartă ca să se moaie fierbând. Fasolea nu se aruncă toată deodată în apă clocotindă, ci, cum am mai spus, câte o mână.

Când fasolea e fiartă pe jumătate pui într'o tigae untdelemn şi când s'a încins pui înăuntru o ceapă tocată.

Când ceapa începe să se aurească adaugi o jumătate lingură de făină.

Când ceapa şi făina s'au rumenit, pui 3—4 pătlăgele roşii, curăţate de pieliţă şi seminţe.

Laşi pe foc câteva minute şi apoi torni peste fasole.

Laşi să fiarbă cât trebue, iar aproape de dat la masă, amesteci şi 2—3 căţei de usturoiu tocaţi cât şi puţin mărar.

NOTA. — La fel se pregăteşte şi fasolea zisă „ţucără".

FASOLE BOABE (maître d'hôtel)

Fierbe fasolea şi strecoar-o; pune într'o cratiţă unt proaspăt frământat cu făină, toarnă fasolea în cratiţă, adaugă-i sare, piper, pătrunjel tocat, lasă puţin pe foc şi stoarce în ea zeama dela o lămâie. Fasolea se serveşte de obiceiu cu friptură de berbec (gigot).

FASOLE BOABE CU VIN

Fierbe fasolea. Prăjeşte ceapă în unt, toarnă fasolea strecurată peste ea şi adaugă jumătate pahar de vin alb, sare, piper şi pătrunjel. Lasă puţin să stea la foc şi dă la masă.

FASOLE BOABE BĂTUTĂ

Fasolea se face la fel ca şi mazărea. Deosebirea este că, după ce a fost bine bătută, i se adaugă puţin usturoiu pisat, care se amestecă bine cu lingura.

La masă se mănâncă, fie amestecată cu untdelemn, fie fără, fie cu ceapă prăjită care se aşterne deasupra în cruce.

FASOLE BOABE IACHNIE

După ce ai ţinut fasolea în apă rece o noapte întreagă, o pui să fiarbă în apă tot rece cu câteva cepe întregi. Pentru 1 kg. fasole, 3 cepe mari.

Când ceapa e fiartă, se scoate cu toate foile ce a putut lăsa în apă. Fasolea nu trebue să fie fiartă prea mult pentru ca bobul să nu se spargă.

Pui atunci o foaie de dafin şi câteva boabe de piper întregi. Unii adaugă şi o lingură sau două de bulion de pătlăgele roşii. Laşi să mai fiarbă.

Scoţi fasolea pe farfurie adăugând şi foarte puţină din zeama în care a fiert.

OREZUL

OREZ INDIAN

Spală 500 gr. de orez indian, de cel lunguieţ şi foarte alb şi pune să fiarbă în 6 litri de apă sărată, în clocote. Va fierbe 20 minute.

In timpul fierberii amestecă mereu cu o lingură de lemn. Când a fiert, pune-l într'o strecurătoare ca să lase toată apa. Spală-l în mai multe ape călduţe şi sărate.

Scutură-l de apă, luându-l pumn cu pumn.

Intinde-l pe o sită acoperită cu o pânză udată şi stoarsă.

Apoi pune orezul într'o etuvă cu căldură slabă dar continuă; când s'a uscat bine, iar boabele se despart unul de altul, scoate-l pentru masă.

Acest orez se întrebuinţează ca garnitură pentru multe mâncări.

OREZUL FEMEII CASNICE

Spală şi opăreşte 200 gr. orez într'o oală cu 2 litri apă. Să stea 5 minute. Pune în apă rece şi apoi scurge-l de apă într'o sită.

Opăreşte 100 gr. de slănină piept foarte slab, pe care o tai în bucăţi mici şi apoi rumeneşte-le în unt.

Când slănina s'a colorat, adaugă 600 grame zeamă de carne şi puţin piper. Să fiarbă 20 minute, amestecând mereu cu lingura pentru ca orezul să nu se prindă. Retrage de pe foc şi adaugă 200 gr. sos tomat.

Amestecă cu lingura.

Acest orez se serveşte cu mici cârnaţi prăjiţi.

OREZ CU UNT

Spală, opăreşte şi scurge de apă 300 gr. orez Carolin.

Să stea la cald 2 minute într'o cratiţă cu 80 grame unt.

Umple cu zeamă de carne grasă care să-l acopere de două ori înălţimea sa.

Pune să fiarbă. Apoi acoperă cratiţa şi pune la cuptor, fără să amesteci orezul. Să stea 35 minute.

Amestecă o bucată de unt proaspăt dar fără a sdrobi boabele.

RISOTTO ITALIAN

Rumeneşte 10 gr. ceapă tocată subţire în 60 gr. unt.

Adaugă 200 gr. orez Carolin. Amestecă timp de 3 minute. Umple cu 1 litru şi jumătate zeama de carne. Sărează, piperează. Să fiarbă ½ oră fără a mişca orezul.

Retrage cratiţa şi încorporează 60 gr. unt şi 50 gr. parmezan ras.

Scoate pe farfurie şi presară parmezan ras.

Unii aromatizează acest orez cu şofran.

SPANAC ŞI MACRIŞ

SPANAC MODA SPANIOLĂ

Fierbe-l în apă fierbinte sărată şi scutură-l.

Incălzeşte în altă parte un pahar de untdelemn. Când va fi fierbinte aruncă spanacul înăuntru. Amestecă cu o lingură de lemn, adaugă un pumn de stafide, un pahar de vin de Malaga, piper şi puţin zahăr în praf.

Lasă să fiarbă un sfert de oră amestecând mereu. Piperul poate fi suprimat.

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi spanacul timp de o jumătate oră. Scutură-l de apă şi toacă-l mărunt.

Fă un râmtaş, pune spanacul, sare şi piper şi lasă să fiarbă domol 15 minute. Adaugă, una câte una, bucăţele de unt, apoi o lingură de smântână. Serveşte pe crutoane prăjite.

Tot la fel se prepară şi cicoarea.

SPANAC GRATINAT

Pui în apă fierbinte spanacul apoi îl scoţi, îl treci în apă rece şi-l scuturi de apă pe un şervet. Pregăteşte un sos bechamel cu brânză şi foarte des. Intr'o tigaie care să meargă la cuptor pui alternativ un strat de spanac, unul de bechamel şi aşa până termini. Acoperi cu brânză rasă şi pesmete. Stropeşti cu unt proaspăt topit.

La cuptor pe foc domol.

SPANAC CU GARNITURĂ

Il cureţi bine, foaie cu foaie, îl opăreşti, îl strecori, îl toci, şi-l pui la foc cu unt, sare şi piper. Stropeşti cu puţină zeamă de carne sau cu lapte până ce fierbe de-l poţi da la masă.

Garniseşti talerul sau cu franzelă prăjită, sau cu creieri prăjiţi, sau cu ochiuri, sau cu cotlete.

SPANAC GĂTIT ENGLEZEŞTE

Cureţi spanacul, îl toci puţin şi-l pui la foc în unt, fără ca să-l opăreşti; acoperi, amesteci din când în când, îi dai sare, piper, puţină nucşoară rasă, puţină zeamă de carne, laşi să fiarbă, să scadă şi-l dai la masă cu felii de franzelă prăjită.

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ ŞI STAFIDE

Cureţi, speli spanacul, îl opăreşti bine, îl strecori, îl toci şi-l pui la foc cu unt. Apoi îi pui puţină sare şi smântână şi-l laşi să scadă; adaugi puţin zahăr, stafide roşii şi dai la masă cu franzelă prăjită.

MĂCRIŞ GĂTIT FRANŢUZEŞTE

Cureţi măcriş, mai puţin asmaţiu, lăptuci, câteva frunze din cele tinere dela sfeclă, spală-le, toacă-le pe toate şi pune-le la foc cu unt; lasă-le să se moaie şi toarnă peste ele puţină zeamă de carne, sare, piper, o lingură de bulion de carne şi lasă să scadă.

MACRIŞ MÂNCARE OBIŞNUITĂ

Cureţi măcrişul, îl speli, îl opăreşti, îl toci şi-l pui la foc în unt. Il laşi puţin şi torni zeamă de carne, pui sare, piper şi când voieşti să-l dai la masă, baţi în el unul sau două gălbenuşuri de ouă. Unii pun în loc de gălbenuşuri de ouă, puţină făină în unt înainte de a pune măcrişul în el.

MAZĂRE VERDE ŞI BOABE

MAZĂRE VERDE PĂSTĂI

Cureţi mazărea, o speli şi o prăjeşti în unt; apoi dai un praf de făină, pui puţină zeamă de carne, adaugi pătrunjel tocat, sare, piper, puţin zahăr şi laşi să scază. Dai la masă cu franzelă prăjită sau cu ochiuri.

MAZĂRE VERDE BOABE

Cureţi mazărea, o pui să fiarbă în apă multă şi o laşi în apă până aproape s'o dai la masă. Atunci o strecori bine şi o pui în unt proaspăt cald: presari zahăr pisat, puţină sare, pătrunjel tocat; salţi cratiţa ca să se amestece bine toate, laşi puţin ca să se topească zahărul şi o dai la masă. Să nu fiarbă de loc în unt.

MAZĂRE VERDE BOABE CU ŞUNCĂ

Fierbi mazărea cu apă, cum s'a zis mai sus; apoi o strecori şi o aşezi la cratiţă cu felii de şuncă, pătrunjel, piper, unt şi laşi pe un foc foarte potolit ca să nu fiarbă. Şunca să fie cam grăscioară.

MAZĂRE VERDE BOABE CU SLĂNINĂ

Tai în bucăţele slănină dela piept: costiţă afumată. O rumeneşti în unt. Stropeşti cu o lingură de zeamă de carne. Pui pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, usturoiu, câteva arpagicuri şi mazărea. Laşi să fiarbă, şi, când mazărea e gata, scoţi buchetul şi serveşti.

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA ENGLEZĂ

Pentru ca să fie bună această legumă trebue să fie foarte proaspătă. Fierbi mazărea în apă fierbinte sărată, apoi o tăvăleşti în unt.

Englezii pun în apă, când fierbe, un buchet de ismă proaspătă.

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA FRANCEZĂ

Pui mazărea în apă, o maniezi cu o bucată de unt şi o ţii la răcoare ½ oră.

O pui într'o cratiţă cu puţină din apa în care a stat, adaugi sare, piper şi puţin zahăr. Mai pui un buchet de pătrunjel, o lăptucă şi câteva arpagicuri. Să fiarbă până ce totul e gătit.

Scoate atunci ceapa, lăptuca şi pătrunjelul şi dacă a rămas prea multă apă, lasă să scadă. Termină făcând legătura cu o bucată de unt muiat cu puţină făină.

MAZĂRE USCATĂ BĂTUTĂ

Se pune mazărea în apă rece să stea o noapte, ca să se moaie şi să elimine unele necurăţenii.

A doua zi se aşează la foc în apă fierbinte; când mazărea începe să crape, pui un praf de sare. Când a fiert pe deplin o treci, cu zeamă cu tot, printr'o sită, forţând trecerea cu un instrument de lemn. Trecută prin sită o pui iarăşi la foc pentru un singur clocot, apoi o baţi cu un făcăleţ aproape o oră, poate şi mai mult, pentru ca să se umfle.

Unii adaugă acestei mazăre şi o pătrime de fasole pentru ca să-i dea coloarea mai albă şi să-i modifice gustul.

Mazărea bătută se mănâncă adiţionându-i la masă untdelemn sau uleiu de in.

MORCOVII ŞI CAROTE

MORCOVI RUMENIŢI

Pui zahăr în unt pe foc şi-l laşi să înceapă a face spumă, apoi pui morcovii daţi în undă, şi-i laşi să se rumenească; le dai un praf de făină, apoi adaugi puţină zeamă de carne, sare, puţin pătrunjel şi laşi să fiarbă până ce scade.

MORCOVI

Curăţă morcovii, taie-i felii lungi sau rotunde, pune-i la foc cu unt, adaugă-le câte puţină zeamă de carne, piper, sare, puţin zahăr şi lasă să fiarbă încetinel; dând la masă, garniseşti farfuria cu felii de franzelă prăjită.

MORCOVI FRANŢUZEŞTI (CAROTE)

Cureţi morcovii rotunzi, aleşi să nu fie mai mari decât nuca; îi fierbi în zeamă de carne sau în apă sărată; apoi îi strecori şi îi aşezi într'o cratiţă cu unt, le pui puţin pătrunjel tocat, sare şi piper. Acoperi şi laşi să fiarbă pe un foc potolit. Unii le pun puţin zahăr ars.

FRICASE DE MORCOVI

Se poate face şi cu carote. Cureţi carotele şi le speli. Topeşte o bucată de unt într'o cratiţă şi când s'a înfierbântat, lasă-le să fiarbă scuturând cratiţa din timp în timp.

Când vor fi pe trei sferturi gata adaugă o felie de şuncă tăiată în bucăţele foarte mici şi pătrunjel tocat. Pune sare.

CAROTE CU SMÂNTÂNĂ

Curăţă, spală şi pune carotele în apă puţin sărată.

In altă parte fă un râmtaş, umple cu un pahar de lapte, scutură mereu, adaugă sare, piper şi nucşoară; pune apoi carotele, lasă-le să fiarbă un minut. In sfârşit toarnă d'asupra o ceaşcă de smântână groasă.

Nu mai lăsa să fiarbă.

ŢELINĂ

ŢELINĂ CU ZEAMĂ DE CARNE

Curăţă şi fierbe ţelina timp de 20 minute. Scutură bine într'o sită. Pune într'o cratiţă unde ai pregătit un râmtaş cu zeamă de carne. Lasă să fiarbă domol 45 minute.

Umple cu bulion (zeama de carne). Să scadă mult pe un foc domol; să fiarbă încet. Adaugă o lingură de piurea de tomate.

CROCHETE DE ŢELINĂ

Curăţă şi spală ţelina în apă sărată şi usuc-o bine într'un şervet. Tai-o în felii subţiri şi pune-o să fiarbă 15 minute pe foc iute. Scutur-o de apă şi toac-o foarte mărunt. Apoi o pui iarăşi în apă şi o laşi să fiarbă trei sferturi de oră sub o hârtie untată.

In timpul acesta faci un rântaş cu făină şi unt, adaogi câte puţin o ceaşcă de lapte cald, sare, piper şi laşi să se îngroaşe. Atunci pui ţelina tocată şi laşi pe foc un minut. Legi cu unul sau două ouă şi laşi să se răcească. Când s'a răcit faci crochete, le tăvăleşti în ou şi pesmete şi le prăjeşti în untură.

PIURE DE ŢELINĂ

Fierbi ţelina în zeamă de carne, apoi o treci prin sită. Amestecă această piurea cu alta de cartofi şi serveşti pe crutoane prăjite în unt.

ŢELINĂ CU RÂNTAŞ

Curăţă ţelina, spal-o, tai-o felii şi rumeneşte-o în unt; apoi adaugă puţină făină, rumeneşte-o, stinge cu zeamă de carne, pune piper, sare, pătrunjel tocat, ceapă rumenită şi dată la sită, bulion de pătlăgele; acoperă şi lasă să fiarbă până ce scade.

ENDIVELE

ENDIVE CU SOS

Endivele, această legumă delicată şi delicioasă la gust se fierbe aşa cum vom arăta mai jos, apoi se pregăteşte în câteva feluri.

După ce ai curăţat şi spălat legumele, le aşezi, una lângă alta într'o cratiţă, unde, pentru un kg. de endive pui 200 gr. apă, puţină sare, 3 linguri de unt şi zeama unei jumătăţi de lămâie. Acoperi cratiţa şi laşi să fiarbă 35—40 minute.

După ce s'au fiert le aşezi încă calde în castronul de dat la masă, le torni deasupra sos Bechamel, căruia îi mai adaugi, când dai la masă, puţin unt.

ENDIVELE CU ZEAMĂ DE VIŢEL

După ce au fost fierte, torni peste ele în cratiţă, zeama de viţel sau de mânzat; laşi pe foc, să pâlpâe 10 minute. Apoi le pui în castronul de dat la masă şi torni zeama deasupra.

ENDIVE FLAMANDE

Taie endivele în rotogoale cât un deget de groase, spală-le şi şterge-le cu o pânză. Pune unt într'o cratiţă mică, astfel încât endivele îngrămădite să ajungă până sus.

Aşează deasupra o hârtie albă untată, acopere cratiţa hermetic şi lasă să coacă la cuptor domol cel mai puţin 2 ore pentru ca tot lichidul să fie evaporat.

Endivele răsturnate pe o farfurie vor rămâne compacte. Sărezi şi serveşti.

ENDIVE NAPOLITANE

După ce ai fiert endivele, ca pe toate celelalte, le pui într'o tavă, presari deasupra parmezan ras, torni sos tomat, presari iarăşi parmezan ras şi torni unt proaspăt fierbinte.

Pui la cuptor 8 sau 10 minute şi serveşti.

ENDIVE MORNAY

Dacă le-ai fiert le tăvăleşti în făină, le pui în tigae şi le rumeneşti în unt.

Pui endivele într'o tavă al căreia fund va fi garnisit cu sos Mornay (vezi sosurile). Torni şi peste endive acelaş sos, presari o brânză rasă oarecare — parmezan, şvaiţer, caşcaval sau alta. Stropeşti bine cu unt topit şi pui la cuptor, cel mult 10 minute.

ENDIVE GRATINATE

După ce le-ai fiert le pui într'o cratiţă sau o tavă, le dai sare, le stropeşti cu zeamă de lămâie şi acoperă cu sos Bechamel în care s'a presărat bogat brânză rasă. Mai presară pe deasupra o brânză rasă şi pune la cuptor cât trebue.

ANGHENARII ŞI SPARANGHEL

ANGHENARII GĂTITE EVREEŞTE

Spală anghenarii, taiele cu foarfecele vârful foilor şi pune-le să fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierte scoate-le din apă, lasă-le să se răcească, scoate-le mijlocul şi firul din inimă şi pune-le sare, piper, usturoiu pisat, pătrunjel tocat şi untdelemn. Aşează anghenariile cu faţa în sus şi pune-le la foc; îndată ce sosul va începe a fierbe, ia din el cu lingura şi toarnă deasupra. Aceasta s'o faci de mai multe ori. Zeama scăzută, le dai la masă, calde sau reci după plac.

ANGHENARII CU SOS ALB

Spală anghenarii, pune-le să fiarbă în apă fierbinte sărată; fierte, scoate-le din apă puţin mai înainte de a le da la masă şi ţine-le la căldură.

Sosul se face astfel: pui o bucată de unt proaspăt într'o cratiţă şi vreo două linguri de făină; ţii cratiţa la o parte să aibă puţină căldură; frământaţi untul şi făina cu o lingură şi laşi, amestecând mereu, să fiarbă făina, fără să se rumenească. Când făina va fi fiartă, torni în ea binişor, amestecând mereu sau zeamă de carne sau apă şi laşi să fiarbă; îi adaugi sare. Inainte de a da la masă, baţi în ea un gălbenuş de ou cu oţet sau cu zeamă de lămâie şi pui sosul într'un sosier. Anghenariile se servesc separat pe un taler.

SPARANGHEL CU SOS ALB

Cureţi sparanghelul, îi tai coadele tari şi le laşi să fie aproape toate de o lungime; apoi faci mai multe legături mici, le legi cu o aţă şi le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. In 30 de minute sparanghelul e fiert. Il scoţi pe o sită, îl laşi să se scurgă. Pui pe un taler un şervet curat, pui sparanghelul pe el, îl deslegi şi-l dai la masă. Sosul alb, făcut tot ca pentru anghenarii (vezi sosurile). Il serveşti separat.

SPARANGHEL CU PARMEZAN

Cureţi sparanghelul, îl speli, îi tai coadele tari, laşi aproape toate de aceeaşi lungime, îl faci mici legături şi îl fierbi în apă fierbinte sărată 20 minute. Apoi îl scoţi în sită. Il laşi să se scurgă şi îl aşezi, deslegându-l într'o cratiţă care să poată sta pe loc, şi să-l poţi şi da la masă. Aşezi în acest vas un rând de sparanghel, un rând de parmezan ras şi puţin piper, iar un rând de sparanghel şi iar parmezan; torni unt cald peste el şi îl pui la cuptor. Un sfert de oră ajunge; apoi îl dai la masă. Sparanghelul e bun şi salată.

SPARANGHEL VERDE

Faci un râmtaş blond, umpli cu un pahar de lapte şi când s'a îngroşat toarnă-l peste vârfurile de sparanghel verde, prealabil, tăiate în bucăţi şi aşezate într'o cratiţă. Presari mult parmezan şi şvaiţer rase şi pui la cuptor.

SPARANGHEL ALB CU OU

Fiert bine şi scurs de apă soseşte la masă dimpreună cu untul proaspăt topit, cu pătrunjel tocat şi câte un ou fiert moale de fiecare comesean. Fiecare îşi pregăteşte singur sosul strivind oul cu furculiţa şi punând sarea, piperul, pătrunjelul şi untul.

SPARANGHEL REGESC

După ce ai spălat sparanghelul îl legi în grămadă şi-l fierbi în apă sărată. După ce s'a copt îl scoţi şi îl tai piezişş de lungimea degetului mic; îl pui imediat să se usuce într'un şervet cald spre a nu se răci pe când vei confecţiona sosul următor.

Pui într'o cratiţă o bucată de unt proaspăt, o lingură de mălai, sare, piper alb, trei gălbenuşuri de ouă şi zeama unei lămâi. Legi acest sos la „bain-marie", apoi aşezi sparanghel într'un castron şi torni sosul deasupra.

CIUPERCI

CIUPERCI CU UNTDELEMN

Curăţă-le bine, spală-le, taie-le bucăţele şi pune-le pe sită să se scurgă. Pune untdelemn într'o cratiţă, pătrunjel, usturoiu, sare, piper, şi aşează ciupercile în ea; acoperă şi lasă să fiarbă în zeama ce vor lăsa ele. De va scade sosul înainte ca ciupercile să fie fierte, mai adaugă puţină zeamă de carne.

CIUPERCI LA CUPTOR

Ia ciuperci măricele, spală-le, curăţă-le bine, scoate-le cotorul şi umple-le cu puţin untdelemn, pătrunjel tocat, sare, piper şi puţin usturoiu. Pune puţin untdelemn într'o tavă, aşează ciupercile şi pune-le la cuptor. In 20 de minute sau 25 sunt gata.

CIUPERCI UMPLUTE CU CREERI

Curăţă, spală ciupercile (să fie măricele), scoate-le cotoarele şi umple-le cu tocătura următoare: ia creieri de vacă sau de oaie, curăţă-i, opăreşte-i, toacă-i şi amestecă-i cu puţin usturoiu tocat, sare şi piper. Pune în ciuperci puţin untdelemn, puţină sare, niţel piper şi creieri tocaţi; acoperă cu pesmet de franzelă, toarnă puţin untdelemn peste ele, aşează-le în tavă cu untdelemn şi pune-le la cuptor. Intr'o jumătate de oră sunt gata.

CIULAMA DE CIUPERCI

Cureţi ciupercile şi le tai în 2 sau în 4, după mărime. Pentru ca să se cureţe bine le pui în apă cu oţet. Dosagiul: la 1 litru de apă, 3 linguri de oţet. Să stea ciupercile în acest oţet vreo 10 minute. Spre a constata dacă ciupercile nu sunt otrăvitoare, pui în apa aceasta o lingură de argint; dacă lingura îşi schimbă coloarea aruncaţi ciupercile. După aceste 10 minute scoateţi ciupercile, scuturaţi-le şi le puneţi în altă cratiţă care e pe foc cu apă fiartă. Adăugaţi puţină sare.

Când ciupercile s'au fiert puneţi în a treia cratiţă 2 linguri de unt proaspăt şi 2 linguri de făină fără a se rumeni. Trageţi cratiţa pe colţul maşinii şi începeţi să turnaţi cu o lingură de metal din zeama ciupercilor câte puţin, frecând mereu în cratiţă până ce untul cu făina au devenit alifioase. Apoi puneţi şi ciupercile, aduceţi cratiţa pe flacăra maşinii, şi lăsaţi să mai fiarbă până ce se goleşte.

Gustaţi spre a constata dacă mâncarea e destul de sărată şi serviţi.

CIUPERCILE CU SMÂNTÂNĂ

Pregăteşti ciupercile în apă cu oţet, după cum am arătat la ciulamaua de ciuperci.

Pui în altă cratiţă unt proaspăt cât trebue după cantitatea ciupercilor, când untul a început să se încingă; pui ciupercile pe care

le-ai tăiat în felii. Acoperi cratiţa şi le laşi să fiarbă în zeama lor. Dacă înainte de a fi gata au scăzut prea mult, arunci o lingură sau două de apă.

Când ciupercile au fiert tragi cratiţa pe marginea maşinii, şi adaugi o lingură de pătrunjel tocat şi 250 gr. de smântână dublă.

Laşi să pâlpâie câteva minute pe colţul maşinii şi apoi serveşti.

PIUREA DE CIUPERCI

Spală, curăţă ciupercile proaspete. După ce le-ai tăiat în felii foarte subţiri să le treci prin strecurătoarea de metal. Această piurea de ciuperci crude — cam 500 gr. pune-o într'o cratiţă cu 2 linguri de unt proaspăt topit; să fiarbă până ce se va fi scăzut toată apa lăsată de ciuperci.

Atunci torni peste piurea 100 gr. smântână proaspătă care a fost la foc şi este foarte fierbinte; mai pui şi 150 gr. de sos Bechamel.

Pui puţină sare, piper dela morişcă şi nucşoară rasă. O mai pui pe foc să scadă, dacă mai trebue, adică dacă e prea zemoasă şi adaugi 50—60 gr. de unt proaspăt.

CIUPERCI CU GARNITURĂ

Spală, curăţă şi scoate cozile ciupercilor. Le aşezi într'o cratiţă, le dai sare şi piper, le stropeşti cu untdelemn, le ţii vreo 5—6 minute la cuptor, apoi le adaugi următoarea pregătire:

Iei cozile ciupercilor cât şi altele, câteva mai mici, le speli, le toci mărunt şi le storci într'un şervet ca să le scoţi apa. Intr'o tigae înfierbântată taie 2 linguri de slănină rasă, mai pui şi 3 linguri de untdelemn, cât şi 3 eşalote tocate cât şi ciupercile cele tocate la fel. Sare, piper şi laşi pe foc să scadă până ce s'a scăzut toată apa.

Când evaporaţia totală s'a făcut adaugă oarecare cantitate de sos tomat scăzut cât se poate. Completezi cu 2 linguriţe de miez de pâine şi pătrunjel tocat.

Garniseşti ciupercile cu această tocătură; presari pe deasupra pesmete pisat, stropeşti cu untdelemn şi pui să se gratineze.

CONOPIDA

CONOPIDA CU SOS ALB

Fierbi conopida, o strecori, o aşezi peste un şervet curat şi o dai la masă. Sosul alb îl serveşti separat într'un sosier (vezi sosurile), ca pentru anghenarii.

CONOPIDA CU SMÂNTÂNĂ

Tai conopida, o fierbi ca mai sus, o amesteci cu unt proaspăt, cu pesmet şi cu smântână bună. Iei o formă o ungi cu unt topit, o presari cu pesmet, aşezi conopida pregătită înăuntru şi o pui la cuptor. Mai presari peste ea pesmet, stropeşti cu puţin unt şi laşi să se rumenească. O răstorni în farfurie şi o dai la masă.

CONOPIDA GRATINATÂ

Fierbe în apă fierbinte sărată o conopidă, şterge-o de apă şi toac-o în bucăţi mari.

Pune într'o tavă sau o tigaie întinsă un strat de şvaiţer şi parmezan ras şi câteva bucăţi de unt, apoi un strat de conopidă şi tot aşa mereu.

Torni deasupra un sos bechamel (vezi sosurile) nu prea gros şi termini cu un strat de brânză rasă.

Pui la cuptor 20 de minute.

TIMBALA DE CONOPIDĂ

După ce ai fiert conopida în apă sărată şi ai scuturat-o de apă, pune-o, caldă încă, într'o cratiţă de pământ cu o bucată de unt şi 2 sau 3 linguri de parmezan ras. Frământă toate acestea. Adaugă tarhon tocat mărunt, scorţişoară, piper, nucşoară, ardei roşu câte 10 grame de fiecare, toate pisate şi 4 ouă întregi. Amestecă bine şi pune într'o farfurie untată.

Pune la cuptor pentru 20 de minute.

CONOPIDA SUFLE

Pe când conopida fierbe, fă un sos bechamel cu brânză. Amestecă sosul cu conopida strivită. Adaugi 3 sau 4 gălbenuşuri de ouă, apoi albuşurile bătute în spumă. Pune amestecul într'o formă untată, presară brânză rasă (parmezan şi şvaiţer sau una din ele) şi coace la cuptor moderat.

DOVLECEI

DOVLECEI

Cureţi dovleceii mici şi-i rumeneşti în unt. Apoi faci rântaş, stingi cu zeamă de carne şi puţin vin alb. Aşezi dovleceii prăjiţi, pui vreo 10 cepşoare (arpagic), sare, piper, pătrunjel, sos de pătlăgele roşii; laşi să fiarbă şi când va fi scăzut, dai la masă. Unii pun puţină zeamă de lămâie.

DOVLECEI GĂTIŢI ITALIENEŞTE

Ia dovlecei mai măricei, îi cureţi, îi tai felii rotunde, rumeneşti feliuţele în unt şi le aşezi rânduri, într'o cratiţă cu caşcaval, sau parmezan sau şvaiţer ras şi cu sos de pătlăgele roşii, sare, piper. Pui la cuptor să prinză coaje şi dai la masă.

DOVLECEI PRĂJIŢI

Răzi uşor dovleceii; să fie potriviţi (nici mici, nici prea mari), îi tai, sau felii, sau şuviţe de un deget; sărezi şi laşi ca o jumătate de oră să stea ca să se lase apa lor; apoi îi usuci cu o cârpă, îi tăvăleşti în făină şi îi pui la tigaie, în care ai pus sau unt fierbinte sau untură,

sau untdelemn bun. Focul să fie iute. Indată ce prind faţă rumenă, îi scoţi din tigaie cu o lingură găurită (din acele de spumat rasolul), îi scurgi şi aşezi feliile scoase dela foc, pe un taler sau pe o sită asupra căreia ai pus hârtie sugătoare. Ţii la căldură. Aşezi îndată în tigaie un al doilea rând de felii, şi când ai prăjit toată cantitatea, îi dai cât de calzi la masă.

DOVLECEI CU PĂTLĂGELE VINETE

Taie în bucăţele doui dovlecei şi două pătlăgele vinete, sărează-le, pipărează-le şi rumeneşte-le în unt. Când vor fi rumene bine, adaugă 4 ardei, două tomate fără pieliţă şi seminţe şi tăiate, cât şi un căţel de usturoiu tocat mărunt. Să fiarbă domol o jumătate de oră şi serveşte cald.

BOB, LINTE, BAME, PRAZ, URZICI, SALSIFIN, TRUFE, CEAPĂ etc.

BOB VERDE

Cureţi, speli bobul, îl rumeneşti în unt; prăjeşti ceapă, rumeneşti puţină făină, o stingi cu zeamă de carne, aşezi bobul în ea, şi laşi să fiarbă cu sare, piper, sos de pătlăgele şi pătrunjel. Se poate face sadea, sau cu carne. Carnea trebue tăiată bucăţele, rumenită şi aşezată sub bob. Laşi să fiarbă, să scadă şi dai la masă. Unii pun puţin mărar.

BOB VERDE DE POST

Cureţi, speli bobul, îl rumeneşti în untdelemn. Rumeneşti ceapa în untdelemn, o treci prin sită, dai un praf de făină, laşi să se rumenească puţin; aşezi bobul cu sare, piper, pătrunjel tocat (unii îi pun şi mărar şi câteva anghenarii) şi apă, laşi să fiarbă, să scază şi dai la masă, rece.

LINTE

O cureţi bine şi o pui să fiarbă în apă rece. Apoi pui într'o cratiţă unt, o ceapă tăiată în patru, sare, piper, pătrunjel şi lintea. O laşi să fiarbă bine acoperită.

Lintea se poate găti cu slănină şi cu cârnat; după ce o fierbi, o aşezi la foc cu bucăţele de şorici şi o bucată de cârnat puţin rumenit în unt. O poţi face „à la maître d'hotel" ca fasolea.

BAME CU UNTDELEMN

Cureţi bamele de cotoare, le pui în apă sărată ca să se înmoaie asperităţile de pe suprafaţă. Le laşi 15 minute în această apă, apoi verşi apa iar bamele le freci în amândouă palmele cu sare sgrunţuroasă. Pentru bamele mai trecute se adaugă la frecătură şi puţin oţet.

Din altă parte pui untdelemn într'o cratiţă, îl înfierbânţi şi pui ceapă tocată mărunt ca să se rumenească. Pentru 1 kg. bame, 2 cepi.

Când ceapa a început să prindă coloare, pui o lingură rasă de făină şi umpli cu 4 pahare de apă şi 4 linguri de bulion, iar vara pui pătlăgele roşii tocate bucăţi cât şi aguridă.

PRAZ CU SLĂNINĂ

Taie prazul mărunt şi pune bucăţele într'o cratiţă cu bucăţele de costiţă afumată — sau slănină cărnoasă încă şi mai bine. Moaie cu apă sau zeamă de carne, piperează şi lasă să fiarbă domol până ce tot bulionul va fi evaporat.

Acoperă apoi prazul şi costiţele cu un strat subţire de cocă, lipeşte marginile capacului cu albuş de ouă şi pune la cuptor puternic.

URZICI DE POST

Cureţi bine urzicile, le speli în mai multe ape şi le fierbi în apă cu sare şi ceapă; apoi le scurgi apa, le treci prin sită, le sleieşti bine cu lingura, le pui la foc. Le dai o lingură de făină, le laşi să fiarbă până se îngroaşe şi le dai la masă cu hrean ras.

SALSIFI CU SOS ALB

Ii razi ca morcovii şi-i arunci în apă cu puţin oţet ca să nu se înnegrească; apoi îi fierbi în apă sărată în care pui puţin oţet. Când vor fi fierţi bine, îi scoţi din apă, faci un sos alb ca pentru sparanghel şi-l torni peste ei (vezi sosurile).

TRUFE

Curăţă-le de coaje (scoate-o cât poţi de subţire). Dacă trufele vor fi pline de pământ, le pui mai întâiu în apă, le laşi câtva timp şi apoi le schimbi apa şi le freci cu o perie. Le speli în mai multe ape. Se pot curăţa şi uscate de pământ fără a le pune în apă, şi le speli pe urmă. După ce le-ai curăţat pieliţa cu un cuţitaş, le pui într'o cratiţă cu zeamă de carne, să fie acoperite, le pui sare, piper multicel, puţin unt; pune totul pe foc iute, şi acoperi cratiţa. După 20 minute scoţi trufele, le ştergi, le aşezi pe un taler într'un şervet şi le dai la masă.

TRUFE, MOD PIEMONTEZ

Curăţă trufele, taie-le felii subţiri şi pune-le în untdelemn cald, puţin usturoiu tocat. Le laşi puţin pe spuză, le pui sare, piper, zeamă de lămâie şi le dai la masă.

TRUFE, MOD SPANIOLESC

După ce cureţi bine trufele, le tai felii subţiri, le pui cu unt la foc; după ce le-ai lăsat câteva minute, torni peste ele o jumătate pahar de şampanie sau alt vin alb bun, puţin sos spaniolesc (vezi sosurile), le mai laşi puţin pe un foc foarte potolit. Când le dai la masă, le scoţi grăsimea.

CEAPĂ INĂBUŞITĂ

Fă un râncaş cu unt şi făină, umple cu vin roşu şi zeamă de carne. Adaugă cepe fierte timp de un sfert de oră, cu un buchet compus din pătrunjel, cuişor, cimbru, foaie de dafin; pune să fiarbă şi serveşte pe crutoane prăjite în unt, capere întregi şi sardele (anchois) tăiate. Când cepile s'au fiert în bulion, au fost scuturate de apă şi s'au răcit, le mănânci salată cu untdelemn şi oţet.

LEGUME CU COSTIŢĂ

Tai napi, cartofi şi ceapă în bucăţi mici şi rumeneşte-i în unt, apoi torni atâta apă pentru ca să le acoperi. Pui sare, piper şi câteva bucăţi de costiţă afumată. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă până ce mâncarea e gata. Atunci toată apa s'a evaporat.

ŞTEVIE CU OREZ

Cureţi şi speli ştevia, o pui în apă fiartă şi o laşi să fiarbă pe jumătate. De altă parte, pentru un kg. de ştevie, iei o lingură de orez, îl speli şi-l pui în untdelemn fierbinte, îl laşi să se ameţească puţin. Apoi pui 2 linguri de apă şi laşi să fiarbă orezul aproape pe jumătate. In urmă, după ce ai tocat ştevia, o pui peste orez ca să fiarbă.

Amesteci orezul cu ştevia. Dacă mai e nevoie se mai poate adăuga puţină apă, dar ştevia nu trebue să fiarbă în prea multă apă.

Pui sare şi piper cât trebue. Unii adaugă şi zeama de lămâie.

XIII. MACAROANE ŞI FĂINIŞURI

MACAROANE ITALIENEŞTI

Pui 250 gr. macaroane în doi litri apă fierbinte şi cu puţină sare. Să fiarbă 20 minute. Dacă apa fierbe bine trebue să fie cu totul absorbită, dacă nu, scutură macaroanele, apoi aşează-le la foc în 60 grame unt.

Când serveşti, presară 100 gr. brânză rasă.

MACAROANE MILANEZE

Se pregătesc absolut la fel ca cele italieneşti, atât numai că, în momentul dării la masă, se adaugă două pahare de piurea de tomate sau aceeaşi cantitate de tomate proaspete sau conserve.

PÂINE DE MACAROANE

Fierbe 15 minute în apă sărată 125 grame macaroane. Le laşi să se răcească.

Faci un „sos alb“ (vezi sosurile) cu lapte, având consistenţa pâinei şi adaugă 125 gr. şvaiţer sau caşcaval ras cât timp e cald.

Să se răcească puţin, apoi adaugi 3 gălbenuşuri de ouă şi albuşurile bătute.

Ia o formă untată şi adaugă în straturi sosul şi macaroanele începând cu sosul. Să fiarbă la „bain-marie“ un ceas.

MACAROANE GRATINATE

Ia 250 gr. macaroane şi fierbe-le într'un litru şi jumătate de apă fierbinte şi puţin sărată. Ia 50 gr. unt, pui jumătate în mijlocul fierberei, iar cealaltă jumătate numai la sfârşit, punând bucăţele mici peste pesmetele pisat.

Le pui într'o tigaie sau cratiţă, acoperi cu un strat de brânză rasă, pesmete, şi laşi la cuptor zece minute.

Iofcaoa şi tăiţeii la fel.

MACAROANE CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi macaroanele cum e spus mai sus şi le pui la cuptor, presărând deasupra brânză rasă şi un sos alb (vezi sosurile cu lapte).

SUFLE DE MACAROANE

Fierbe 250 gr. macaroane în apă uşor sărată, apoi scutură-le de apă.

In altă parte 100 gr. unt şi o lingură jumătate făină.

Pune la foc domol într'o oală sau o cratiţă.

Amestecă până ce amestecul e făcut, şi adaugă 150 gr. de lapte fierbinte.

Bate apoi 3 albuşuri de ouă şi le adaugi gălbenuşurile. Pui macaroanele în sos şi le adaugi ouăle tot amestecând.

Pui la cuptor un sfert de oră într'un vas untat. Foc moderat.

MACAROANE GRATINATE CU SMÂNTÂNĂ

Fierbe macaroanele cum am mai spus, apoi aşează-le într'o cratiţă de pământ. Pune multă brânză rasă, caşcaval sau parmezan şi piper dela morişcă. Bate trei ouă întregi şi adaugă-le împreună cu o ceaşcă de smântână. Amestecă. Unteză o formă sau o cratiţă şi pune înăuntru totul. Presară brânză rasă şi bucăţele de unt şi pune la cuptor.

PREPARAŢIA SPAGHETELOR

Le fierbi cum se fierb macaroanele.

Le pui într'o cratiţă de pământ untată alternând cu straturi de şuncă sau cu straturi de ficat de gâscă sau piurea de ficat de gâscă. Incepi cu macaroanele şi sfârşeşti cu un strat de brânză rasă în cantitate mai mare şi bucăţi de unt. Pui la cuptor.

Ia câte 100 gr. macaroane, unt şi şuncă, caşcaval (sau şvaiţer şi parmezan, trei părţi şvaiţer şi o parte parmezan).

Fierbi macaroanele în zeamă de carne. Toacă şuncă, bate ouăle întregi şi amestecă toate elementele împreună. Sărează, piperează. Saltă cratiţa.

Pune într'o formă sau o cratiţă untată. Acoperă cu pesmet. La cuptor aproape o jumătate de oră.

MACAROANE IN ZEAMĂ DE CARNE

In 100 gr. unt, rumeneşte ceapă tăiată mărunt. Sărează, piperează. Adaugă 2 kg. carne de vacă pulpă, sau alta şi acoperă cratiţa fără apă. Focul domol timp de patru ore.

Ia 3 kg. tomate şi fierbe-le deosebit cu sare şi piper fără apă de loc. Când s'au fiert trece-le prin sită.

Macaroanele aruncă-le într'o oală cu multă apă în clocot, să fiarbă acolo în clocote vreo 20 minute. Scoate macaroanele şi scurge-le de apă într'o sită.

Amestecă în acest moment tomatele cu zeama de carne şi aşează în cratiţă astfel: un strat de macaroane, unul de brânză rasă, unul de zeamă.

Reîncepi la fel până la sfârşit. Serveşte cald.

MACAROANE CU NUCI

Fierbi macaroanele cum am mai arătat, le scuturi de apă, apoi le pui la cuptor într'o cratiţă cu unt. Din altă parte ai pisat nuci şi zahăr şi torni peste macaroane.

T Ă I Ţ E I

TĂIŢEI CU GRIŞ SAU PESMET

Tai tăiţeii puţin mai laţi ca pentru supă, îi fierbi în apă sărată; pe când îi fierbi, pui unt la foc şi rumeneşti în el griş sau pesmet. Când tăiţeii sunt fierţi, îi strecori, îi aşezi în farfurie, torni peste ei grişul prăjit şi unt proaspăt topit.

Unii îi fierb în lapte.

TĂIŢEI CU BRÂNZĂ DULCE

Fierbi tăiţeii în apă sărată; ai o formă unsă sau prăfuită cu pesmet sau cu făină, pui un rând de tăiţei şi unul de brânză până se va umple forma. Aşezi la cuptor şi laşi până ce se va rumeni. In fundul formei se face o coaje rumenă, torni pe farfurie astfel ca fundul să rămâie în sus.

TĂIŢEI CU MAC

Fierbi tăiţeii în apă sărată. Pisezi puţin macul în piuliţă; apoi amesteci tăiţeii cu macul şi cu unt şi torni în farfurie.

TĂIŢEI CU ŞUNCĂ

Toci şuncă fiartă, o amesteci cu două gălbenuşuri de ouă şi cu smântână, amesteci cu tăiţei fierţi şi cu unt. Ungi o formă, o prăfueşti cu pesmet sau cu făină, torni tăiţei în ea şi pui la cuptor. Laşi să se rumenească, scoţi în farfurie şi dai la masă.

TĂIŢEI CU PARMEZAN

Fierbi tăiţeii în apă sărată, apoi îi amesteci cu unt proaspăt topit şi cu parmezan ras. Ii pui pe taler, mai dai un praf de parmezan peste ei şi-i dai la masă. Ii poţi pune la cuptor ca să prindă coaje.

GĂLUŞTE, CĂLŢUNAŞI, PAPANAŞI etc.

GĂLUŞTI DE FĂINĂ

Pui două gălbenuşuri de ouă într'o farfurie, pui unt cât un ou şi freci cu lingura; apoi baţi albuşurile şi le amèsteci şi cu ele, mai freci şi începi a presăra făină amestecând mereu până se va îngroşa cât să poţi lua cu lingura fără să se scurgă din ea, pui şi puţină sare.

Pui apă sărată la foc; când fierbe în clocot pui cu lingura câte o bucăţică de cocă şi laşi să fiarbă până ce le pui pe toate fierte. Le strecori, le scoţi pe farfurie şi le poţi găti sau cu unt şi cu parmezan, sau cu griş prăjit.

Cunoşti că găluştile sunt fierte, când se ridică deasupra apei.

GĂLUŞTI DE BRÂNZĂ

Iei o jum. kg. de brânză dulce de vacă şi 100 gr. făină, pui puţină sare, 25 gr. de unt, 2 gălbenuşuri de ouă, le frămânţi bine toate cu o linguriţă, formezi găluştile şi le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Prăjeşti într'o cratiţă pesmet de franzelă în unt, şi după ce scoţi găluştile fierte din apă, le pui în taler, şi torni pesmetul prăjit peste ele.

GĂLUŞTI PARIZIENE

Ia 250 gr. apă, 100 gr. unt şi piper. Să fiarbă. Când clocoteşte, varsă 150 gr. făină trecută prin sită. Amestecă bine să nu se facă cocoloaşe. Să fiarbă puţin, apoi toarnă 50 gr. parmezan. Amestecă mereu până ce coca se va deslipi. Tragi cratiţa dela foc, laşi să se răcească, puţin, adaugă, unul câte unul, 3 ouă. Amesteci într'una. Coca trebue să fie tare. Fă găluştile şi pune-le 5—6 minute în apă fierbinte sărată. Usucă-le pe un şervet, pune-le câteva minute la gura cuptorului şi serveşte-le acoperite cu sos tomat.

Aceste găluşti se pot fierbe şi în lapte; iar în laptele acesta vei face un sos bechamel (vezi sosurile).

CĂLŢUNAŞII

Facem un aluat din ouă şi făină; proporţiile 1 ou la 100 gr. făină. Intindem pasta pe masa bucătăriei, o subţiem cu sulul, o lăsăm să se răcească, apoi tăiem din ea bucăţele cam de 10 cm. pătraţi. Inăuntrul acestor fragmente punem brânză albă şi dulce de vacă, frământată cu ouă întregi. Inchidem foaia călţunaşului, îl punem să fiarbă în apă sărată, apoi îl opărim în unt proaspăt.

Ii servim calzi.

PAPANAŞII

Fă un amestec de: făină, brânză dulce de vacă, ouă întregi, sare. Când pasta s'a întărit, fă-o găluşti pe care le fierbi în apă. După 10—15 minute le scoţi spre a le prăji în unt proaspăt.

Torni deasupra smântână şi serveşti.

Unii adaugă şi un praf de zahăr pisat.

GNOCQUIS

Iată o cunoscută mâncare italiană:

Pune într'o cratiţă 250 gr. apă, 100 gr. unt, sare, piper şi nucşoară. Adu clocotul şi varsă în cratiţă 150 gr. făină trecută prin sită. Amestecă mereu ca să nu se facă cocoloaşe. Să fiarbă câteva minute. Pui

50 gr. parmezan ras şi amesteci mereu până ce aluatul se desprinde de pereţii cratiţei. Trage cratiţa de pe foc, lasă să se răcească puţin şi pune, unul câte unul, trei ouă. Amestecă mereu: Aluatul să fie tare. Fă atunci găluşti cât o nucă pe care le treci câteva minute în apă fierbinte şi sărată.

Scoate-le, pune-le pe un şervet, trece-le în farfuria de servit, pune-le câteva minute la gura cuptorului şi dă la masă acoperite cu un sos tomat.

Unii pun găluştile, în loc de apă, în lapte fierbinte cu care fac, apoi, un sos Bechamel.

SUFLE NAPOLITAN

Ia câte 125 gr. iofca sau tăiţei, ciuperci şi caşcaval sau şvaiţer, trei ouă.

Fierbi iofcaua în apă sărată de asemenea şi ciupercile, apoi le toci împreună şi adaugă brânză rasă.

Fă un sos alb (vezi sosurile) cu jumătate lingură făină şi 500 gr. lapte. Amesteci totul. Adaugă 3 gălbenuşuri apoi albuşurile bătute.

Pune toate aceste elemente într'o formă untată şi cu pesmet presărată.

Să fiarbă acoperit o oră jumătate la „bain-marie“ şi altă jumătate de oră (ultima) acoperit.

Scoţi şi torni deasupra un *sos alb* sau un *sos tomat* (vezi sosurile).

XIV. PEŞTELE

CUM SĂ CUMPĂRĂM PEŞTELE. — CARE ESTE PEŞTELE CEL PROASPĂT?

SFATURI ŞI LĂMURIRI

O regulă fără excepţie: peştele cel gustos este acela pe care îl mânânci de îndată ce a fost pescuit. Ori cât ar fi de bine păstrat peştele, vara sau iarna, ţinut în ghiaţă şi apărat de insecte, peştele pierde din savoarea lui cu cât trec zilele de când a murit. De aceea mâncaţi numai peşte foarte de curând pescuit.

Care sunt mijloacele prin care putem recunoaşte peştele care nu e proaspăt? Sunt destule.

Mai întâiu mijloacele care stau, de când ţinem minte, la îndemâna tuturor.

1. Să cercetăm urechile: dacă urechile sunt roşii peştele e proaspăt, dacă urechile sunt albicioase, peştele e vechiu. Dar să nu ne încredem în această dovadă, fiindcă frauda a intervenit de mult. Mulţi pescari freacă urechile cu sânge de mamifer şi astfel înşeală; de aceea când cumpăraţi un peşte frecaţi urechile cu degetele: dacă pe degete va rămâne ceva roşu, urechea a fost vopsită.

2. Apoi este ochiul: dacă ochiul e bombat şi strălucitor, peştele nu este prea vechiu. Când ochiul este înfundat şi turtit, nu-l cumpăraţi.

3. Avem mirosul. Când cumpăraţi peştele mirosiţi-l în urechi, în gură, pe burtă, sub înnotătoare, dacă are un miros greu, peştele a început să se descompue.

4. Peştele moale iarăşi nu e proaspăt. Strângeţi cu două degete peştele dela coaste în jos, dacă nu e tare de tot nu-l luaţi.

5. Când vedeţi că negustorul şi-a inundat cu apă taraba pe care îşi expune peştii, să ştiţi că peştele său nu mai e proaspăt. Apa aruncată, în mare cantitate asupra peştelui, are darul să-i dea o înfăţişare lucioasă.

6. Luaţi un peşte cu degetele de înnotătoarea dela spate şi ridicaţi-l, dacă peştele este proaspăt stă ţeapăn şi drept, dar, cu cât este mai vechiu, cu atât este mai mlădios şi se îndoaie. Cu cât peştele ridicat în sus se îndoaie mai mult cu atât este mai vechiu. Prin urmare să nu cumpăraţi, fără toate aceste verificări, un peşte care vânzătorul vi-l oferă pe palma întinsă.

7. In sfârşit o ultimă experienţă cât priveşte peştii cu solzi. Prindeţi cu unghia solzul unui peşte, dacă solzul se ridică uşor, se desface şi se desprinde peştele e proaspăt, iar dacă solzul stă ţeapăn lipit de trup, peştele e vechiu.

PEŞTELE PRĂJIT

După ce cureţi şi speli peştele, îi dai sare şi-l laşi să stea puţin, apoi îl tăvăleşti în făină şi-l pui în tigae unde ai unt proaspăt, grăsime fierbinte sau untdelemn. Rumenit frumos, îl dai fierbinte la masă. E bun cu zeamă de lămâie.

Prăjiţi sunt buni: caracuda, şalăul, crapul, aterinele şi toţi ceilalţi peşti mici, precum obleţii, plevuşca, etc.

PEŞTELE FRIPT

Poţi să frigi peştele în cuptor, sau la frigare, sau chiar la grătar. Dacă îl pui la cuptor, ungi bine tava, torni în peşte puţin untdelemn, zeamă de lămâie, sare şi piper. Când îl frigi la frigare, îl stropeşti cu unt sau cu untdelemn şi cu lămâie. Dându-l la masă, arunci peste el pătrunjel tocat. Dacă-l frigi pe grătar, ungi bine hârtia, pui deasupra peştelui untdelemn, sare, piper, coji de lămâie tocată, puţină ceapă tocată. Inveleşti peştele în hârtie unsă şi-l frigi pe grătar. Il întorci pe amândouă părţile: 20 de minute sunt destul ca să fie fript. De obiceiu se serveşte cu muştar.

CRAPUL

CRAP CU VIN NEGRU

Fierbe crapul astfel: pune în cratiţă: ceapă tocată, pătrunjel, 2—3 căţei de usturoiu, frunză de ţelină, cimbru, dafin, sare şi piper. Toarnă vin roşu cât să acopere bine peştele. Să fiarbă domol cât trebue.

In altă cratiţă faci un râmtaş cu unt şi făină în cantităţi egale potrivit cu mărimea peştelui. Să se rumenească făina câteva minute. Retrage cratiţa de pe foc şi umple râmtaşul, încetul cu încetul cu lichidul în care a fiert crapul spre a obţine un sos potrivit ca grosime. După vreo 25 minute de fiertură, treci sosul prin sită deasă. In cratiţa unde ai trecut sosul, introdu 100 gr. unt proaspăt şi vreo trei linguri de unt cu sardele.

Pune crapul pe farfuria de servit la masă, încunjoară-l cu arpagicuri rumenite în unt şi ciuperci coapte în unt după voinţă.

Torni o parte a sosului peste peşte şi celălalt sos în sosieră.

Se mănâncă şi cald şi rece.

CRAPUL PROVINCIAL

Cureţi crapul, îl tai felii şi-l pui într'o tavă unde ai pus unt sau untdelemn şi-l aşezi la cuptor. Il stropeşti de câteva ori. Când e gata îl scoţi pe o farfurie caldă şi-l acoperi cu următorul sos pregătit di-

nainte. Curăţă 6 sau 8 tomate — potrivit cu mărimea crapului, — scoate-le pieliţa şi seminţele, toacă-le şi pune-le într'o cratiţă cu untdelemn. Adaugă sare, piper, 2—3 căţei de usturoiu şi puţin pătrunjel tocat. Să stea pe foc domol vreo 20 de minute.

CRAPUL ALSACIAN

Un crap de 3 kilograme.

Rumeneşti ceapă în untdelemn, adaugi eşalotă şi usturoiu, presară o lingură de făină şi lasă, pe foc domol, să prindă coloare. Apoi umple cu 6 linguri bulion, adaugă clasicul buchet, pune sare şi mult piper pisat. Să coacă acoperit la foc domol cam 45 minute.

In timpul acesta curăţă peştele, scoate-i icrele sau lapţii şi taie-l în bucăţi.

Pune bucăţile de peşte în lichidul pregătit şi trecut prin sită şi, timp de ½ oră peştele să fiarbă la foc tare.

Pui peştele pe farfurie, torni sosul peste el şi-l mănânci rece, sosul fiind prins.

NOTĂ. — Bulionul de care am vorbit mai sus este dobândit prin fierberea următoarelor legume: praz, morcovi, napi, ramuri de ţelină, sau, în lipsă de ramuri o bucată de ţelină, o ceapă înţepată cu un cuişor, buchetul clasic, apă, sare. Acesta e bulionul întrebuinţat la mâncările de peşte sau de regim. Pentru mâncările cu carne se adaugă şi unt sau untură.

Acest bulion se face pe loc când e nevoie sau e conservat.

CRAP CU CIUPERCI

Rumeneşte arpagic vreo 10—15 bucăţi, adaugă ciuperci, pătrunjel, sare, piper, o foaie de dafin, pune un pahar de vin şi apă. Aşează în acestea crapul tăiat bucăţele. Pune să fiarbă la un foc iute. Când e gata dă la masă şi garniseşte cu felii de franzelă prăjite şi cu felii de lămâie.

CRAP UMPLUT

Sărează un crap mare, unge-l cu untdelemn şi aşează-l într'o tavă. Apoi pregăteşte o umplutură de orez sau miez de pâine ras, pune-o să se rumenească într'o tigae cu untdelemn, ia 2 cepe tocate mărunt şi rumenite, stropindu-le cu 2 linguri de vin, 70 gr. zahăr pisat şi umple crapul, după ce l-ai sărat şi uns cu untdelemn.

Coace peştele la cuptor timp de un ceas.

CRAP À LA LAVALIÈRE

Dau acum o mâncare pe care am găsit-o în ziarul „Figaro“ din Paris, numărul festiv publicat în 1926 cu prilejul centenarului morţii lui Brillat-Savarin.

Mâncarea nu avea un nume i l-am dat noi, orientându-ne după unele indicaţii istorice.

Ia un crap de vreo 4 kg. Curăţă, spală, punând la o parte icrele sau lapţii. Aşează peştele pe o tavă sau cratiţă înaltă în pereţi. Pune

bucăţele de unt proaspăt sub peşte, înăuntru şi pe deasupra. Pune de jur-împrejur, încadrându-l, lapţii sau icrele. Sărează şi pipărează cât de mult şi presară deasupra pesmet pisat. Pune la cuptor. După 10 sau 15 minute, când crapul a început să fie rumen, toarnă peste el 4 sau 5 pahare de vin alb. Lasă să se coacă puternic, stropind neîncetat peştele cu vinul din tavă.

Când totul e gata, strecoară sub peşte felii foarte subţiri de franzelă prăjită în unt, iar printre ele cozi de raci fierte în apă sărată. Toarnă apoi peste tot peştele, o oală de smântână. Pune iarăşi la cuptor pentru câteva minute şi serveşte în tavă.

CRAP DELICIOS DE NISSA

Nu este de loc crap ca la Nissa, fiindcă nici acolo, nici în altă regiune a Franţei nu se pregăteşte astfel crapul. Dar felul de a se lucra peştele se aseamănă cu maniera niceză. In orice caz, mâncarea este una din cele mai delicioase.

Iei un crap de orice dimensiune, îl cureţi, îl tai în felii, pe care le sărezi, le piperezi şi le tăvăleşti în făină.

Intr'o cratiţă pui vreo patru linguri de untdelemn şi-l laşi să se înfierbânte. Toci foarte mult pătrunjel, puţin tarhon, 3—4 căţei de usturoiu şi vreo 6 tomate, le cureţi de piele şi de seminţe, le sfărâmi şi le amesteci cu pătrunjelul şi cu tarhonul.

Iei o tavă care merge la cuptor şi o ungi cu untdelemn. Bucăţile de peşte le pui în această tavă, reconstituind crapul şi-l împingi în cuptor.

Când peştele începe să cânte, iei zarzavatul fiert şi-l treci deasupra printr'o strecurătoare. Zarzavatul îl freci cu un pisălog ca să treacă.

Dai crapul la cuptor o jumătate de oră sau chiar trei sferturi până ce se găteşte. Cu 10 minute de a da la masă torni 2—3 păhăruţe de vin alb după gust. Laşi la cuptor încă zece minute şi serveşti.

Această mâncare delicioasă se serveşte caldă în tavă, dar se poate mânca şi rece.

CRAP RASOL SPECIAL

Iată o preparaţie delicioasă şi ea, care se deosebeşte de tot ceea ce cunoaştem. Este o combinaţie cu totul particulară a noastră.

Cureţi crapul ca de obiceiu, îl sărezi, îl piperezi.

Intr'o cratiţă pui ceapă şi morcovi tăiaţi rotogoale, sare, boabe de piper negru, un buchet, apă cât se acopere neapărat peştele şi a patra parte din lichid untdelemn cât şi pătlăgele roşii.

Să fiarbă o jumătate de oră la foc iute, acoperit.

Atunci pui peştele şi 3—4 păhăruţe de vin alb.

Laşi să fiarbă cât e necesar pentru ca peştele să fie pătruns.

In acelaşi fel poate fi gătit şalăul, plătica şi scrumbia de mare, cât şi ceilalţi peşti graşi precum morunul şi nisetrul.

A doua zi, mai ales iarna, poate fi mâncat rece în zeama prinsă.

CRAP IN ASPIC

Ia un crap, taie-l în bucăţi pune-l în cratiţă cu ceapă, usturoiu puţin, pătrunjel, sare, piper, puţină zeamă de carne, câteva ciuperci, o lingură de făină, 2 linguri untdelemn de salată. Lichidul să acopere peştele. Să fiarbă fără capac şi cât de tare în clocot vreo 20 de minute.

Când crapul a fiert, scoate bucăţele, pune-le într'o farfurie. Pune ciupercile împrejur, trece sosul printr'o strecurătoare, peste peşte. Rece zeama va fi închegată. Şi aşa trebue mâncat.

CRAP CU CEAPĂ

Taie în felii subţiri un crap şi adaugă aceeaşi cantitate de ceapă tăiată în rondele. Rumeneşte în unt şi peşte şi ceapă, apoi umple cu un pahar de apă şi 500 gr. vin alb. Să fiarbă patru ore după ce ai sărat şi ai piperat.

CRAP CU BERE

Scoţi carnea de pe oasele pe care le arunci şi o pui într'o cratiţă cu un strat de ceapă tăiată mărunt, sare, piper, pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi vreo 2 cuişoare. Presară peste bucăţele de peşte bucăţele de turtă dulce, apoi toarnă atâta bere cât să acopere peştele. Să fiarbă jumătate de oră.

CRAP SAU BARBUNI CA LA MARSILIA

Fierbe peştele în untdelemn după ce l-ai sărat şi piperat bine.

Toarnă peste peşte vin alb potrivit cu cantitatea peştelui, adaugă în acelaşi timp ceapă, pătrunjel, usturoiu, toate tocate. Pune şi 3 sau 4 pătlăgele roşii tăiate în bucăţi mici. Pune să fiarbă, apoi acoperă cratiţa şi pune la cuptor ca să scadă sosul.

Scoate peştele pe o farfurie şi toarnă-i sosul trecut prin sită.

Se poate mânca şi cald şi rece.

CRAP SAU ALT PEŞTE GRAS „SAUCE-MEUNIÈRE"

Rumeneşte peştele în unt proaspăt şi untdelemn de salată. După ce s'a fiert, trece-l într'o farfurie. Intr'o cratiţă mai mică înfierbântă unt, pune pătrunjel tocat multicel, o ceapă tocată la fel, sare, piper. Amestecă bine aceste legume, toarnă-le în grăsime unde a fiert peştele. Cald de tot, torni acest amestec peste peşte.

BURTĂ DE CRAP SARAMURĂ

Ia un crap cât mai mare, căci e mai gustos, îl cureţi de solzi şi îi scoţi burta tăind-o din amândouă părţile. Peştele se taie în mai multe bucăţi, se sărează şi se pune la grătar. Cărbunii să fie bine aprinşi şi grătarul încins.

După ce peştele a fost fript se face saramura cu apă caldă, se taie în ea un ardeiu roşu iute şi se adaugă puţină boia, zisă de Seghedin, spre a se colora apa. In locul apei este de preferat o zeamă de carne de pe care să se fi luat grăsimea.

Această saramură se toarnă peste crap.

CRAP PESCĂRESC

Ia un crap care să fie cel puţin de 3 kg. şi de coloare gălbuie, nu neagră; fiindcă crapul galben este din Dunăre, pe când cel negru e din bălţi, deci are mirosul nămolului.

Acest peşte nu se curăţă de solzi şi în loc să-l spinteci pe burtă, îl despici pe spinare cu cap cu tot. Apoi îl crestezi de sus până jos, în lung şi în lat ca să poată lua sarea pe care i-o administrezi ca şi piperul dela morişcă. După aceia îl stropeşti cu mujdei de usturoiu, îi pui deasupra mai multe felii de pătlăgele roşii, îi torni un bun untdelemn şi îl aşezi într'o tavă peste partea cu solzii. Peştele nu trebue să stea direct pe tavă, ci, sub el, trebue să pui ori nişte scândurele subţiri, ori hârtie pergament.

Peştele va sta la cuptor până se va rumeni bine, apoi îi torni peste tot 250 gr. vin alb. Se mai lasă la cuptor un sfert de oră.

CRAP GĂTIT SPANIOLEŞTE

Curăţă şi spală bine crapul, apoi împănează-l cu feliuţe de castraveţi acri, cu sardele, cu trufe şi pune-le la foc în modul următor: rumeneşte puţină pâine în untdelemn, stingi cu oţet, adaugi apă, foaie de dafin, boabe de piper, şi sare; pui peştele să fiarbă. După ce a fiert bine îl scoţi pe farfurie şi-i pui de jur-împrejur ciuperci gătite cu usturoiu şi pătrunjel.

CRAP UMPLUT CU NUCI

Speli peştele, îl spinteci, apoi îl umpli cu umplutura următoare: prăjeşti în untdelemn, orez şi ceapă şi apoi îl fierbi pe jumătate cu apă, sare, piper, puţin pătrunjel, adaugi 50 de nuci pisate şi stafide roşii. Amesteci bine totul, umpli peştele şi-l pui la cuptor cu untdelemn.

IAHNIE DE CRAP

Speli peştele, îl tai bucăţele, îl prăjeşti în untdelemn. Prăjeşti ceapă mai multicică, aşezi peştele la cratiţă, îi pui ceapă prăjită, sare, piper, bulion de roşii, pătrunjel, puţină apă şi-l laşi să fiarbă. Când a scăzut dai la masă.

CRAP UMPLUT CU STAFIDE

Cureţi şi speli crapul, apoi îl sărezi, îl pipărezi şi îl umpli cu un amestec compus din stafide sultanii şi coconari.

Il aşezi într'o tavă, unsă bine cu untdelemn, îl pui la cuptor şi-l laşi până ce crapul s'a copt.

Il stropeşti, cât se coace cu untdelemn din tavă.

CRAP IN VIN

Cureţi şi speli crapul, îl sărezi şi îl piperezi bine, apoi îl aşezi într'o tavă unde ai turnat untdelemn; crapul să fie crestat bine.

De jur-împrejurul peştelui şi în crestături, aşezi pătlăgele roşii tăiate în felii şi mai torni şi câteva pahare de vin alb, conform gustului.

CRAP PE VARZĂ CĂLITĂ

Cureţi crapul, îi scoţi icrele sau lapţii, şi îl aşezi într'o tavă unde ai pus puţin untdelemn. Sărezi, piperezi bine şi înăuntru şi pe din afară şi laşi să se coacă la cuptor domol.

Din altă parte ai luat varză acră, ai tăiat-o mărunt, cum este obiceiul, apoi ai pus-o într'o cratiţă cu ceapă tocată mărunt, pe care ai rumenit-o mai întâiu în untdelemn fierbinte, şi pui slănină tăiată în bucăţi şi boabe de piper. Când varza este făcută pui crapul deasupra şi introduci varză şi peşte la cuptor pentru ca varza să se călească.

Torni puţin untdelemn deasupra peştelui, pentru ca cuptorul să nu-l usuce.

ŞALĂUL

ŞALĂU CU VIN ALB

Fierbe şalăul de mărime mijlocie în 35 gr. unt şi 400 gr. vin alb, sare şi piper.

Să fiarbă cu foc, sus şi jos 20 de minute.

In altă cratiţă faci un sos cu 25 gr. unt şi 25 gr. făină, să acopere peştele, sare, piper şi zeama unei jumătăţi de lămâie. Amestecă, adaugă sare, piper şi 300 gr. apă. După 20 minute de fierbere, toarnă lichidul şalăului în acest sos.

Amestecă sosul cu lingura de lemn afară de maşină şi când untul e topit, toarnă-l peste peşte şi serveşte.

ŞALĂUL CU PĂTRUNJEL

Pune şalăul într'o cratiţă sau o tavă cu: 30 gr. unt, sare, zeama unei lămâi, 100 gr. apă.

Să fiarbă cu foc sus şi jos.

Prepari acelaşi sos ca şi pentru şalăul cu vin alb.

După 20 minute pui lichidul în care a fiert şalăul în sos, adăugând 60 gr. unt şi o lingură de pătrunjel tocat.

Amesteci, afară din maşină, până ce s'a topit untul, şi-l torni peste peşte.

ŞALĂU PRĂJIT EXTRA

Curăţă şalăul, săreazăl, piperează-l apoi toacă mărunt ceapă şi pătrunjel şi acoperă şalăul care va trebui să rămâie astfel o oră. Apoi întorci peştele, îl ţii încă o oră sub această tocătură. Apoi îl cureţi bine de zarzavat, îl tăvăleşti în făină şi îl pui într'o cratiţă în untdelemn spre a se prăji.

ŞALĂUL DOAMNA CASEI

Toacă câte o lingură de ceapă şi pătrunjel şi subţiază în rotogoale 100 gr. ciuperci. Taie o pătlăgea roşie, după ce i-ai luat pieliţa şi seminţele, o sfărâmi. Pune unt într'o cratiţă, aşează jumătate zarzavaturile, apoi peştele, în sfârşit restul legumelor. Stropeşte cu un mare pahar de vin alb, presară 2 linguri de pesmet şi adaugă bucăţele de unt. Săreazăşi pipărează. Pune cratiţa pe maşină. Indată ce a început fierberea bagă la cuptor la foc tare şi lasă să se gratineze până ce zeama a scăzut pe jumătate.

Serveşte cu lămâie.

ŞALĂUL ŢICA

Pune într'o cratiţă unt pe care îl topeşti, ceapă tocată mărunt, puţin pătrunjel. Culcă şalăul deasupra şi varsă 3—4 linguri de vin alb, câteva linguri de apă până se acoperă peştele, zeama unei jumătăţi de lămâie şi 2 tomate, fără pieliţă, fără seminţe şi tocate. Sare şi piper. Acoperă cratiţa şi laşi să fiarbă 25—30 minute.

Scoate şalăul pe o farfurie, şi toarnă deasupra lichidul în care a fiert după ce i-ai încorporat puţin unt.

Dacă vreţi puneţi la cele două capete ale farfuriei rondele de pătlăgele vinete tăvălite în făină şi prăjite în untdelemn.

ŞALĂUL DUDUEI

Intr'o cratiţă pune unt, o ceapă rasă, puţin pătrunjel, 50 grame ciuperci tăiate subţire. Culcă şalăul deasupra, adaugă 4—5 linguri de vin alb, 4—5 linguri de apă atât cât trebue. După 5 minute de fierbere, acoperi cratiţa. Pui înăuntru o lingură de unt amestecat cu o lingură de făină. Să fiarbă 15—20 de minute. Scoate şalăul pe farfuria de dat la masă. In lichidul în care a fost şalăul mai pune 50 gr. unt, toarnă peste peşte şi pune puţin la cuptor.

ŞALĂUL MENAGEREI

Pui într'o cratiţă vin roşu cât să acopere peştele, o ceapă tăiată subţire, jumătate foaie de dafin, puţin pătrunjel, câteva boabe de piper, sare. Inăuntru să fiarbă şalăul.

Scoţi peştele pe farfurie, treci sosul prin sită, îl pui iarăşi la foc ca să scadă şi legat cu o lingură mare de unt în care s'a pus 2 linguriţe de făină. Torni sosul peste peşte.

ŞALĂUL IN VIN NEGRU

Aceeaşi pregătire ca şi „Şalăul Duduiei“ cu deosebire că acesta se fierbe în vin negru şi fără apă.

ŞALĂUL CONAŞULUI

Fierbi şalăul în puţină apă în care ai pus o lingură de unt. Sărează cât trebue. Când peştele e fiert, fă să scadă lichidul şi adaugă vreo 8—10 linguri de „Sos Bechamel“.

Pe farfuria de dat la masă torni sosul, pui şalăul şi torni deasupra restul sosului.

Presari brânză, şvaiţer şi parmezan rase, torni puţin unt topit şi ţii câteva secunde la cuptor.

ŞALĂUL EPISCOPULUI

Curăţă şalăul, desprinde-l puţin de pe şira spinării, taie-i capul. Moaie peştele în lapte, tăvăleşte-l în făină, apoi în ouă bătut, în praf de miez de pâine şi, în sfârşit, prăjeşte-l în unt.

Pune şalăul pe farfurie, scoate-i şira şi mai stropeşte cu unt fierbinte.

ŞALĂUL SOVIETIC

Pune într'o cratiţă câteva rondele de carote sau morcovi, o ceapă tăiată în felii subţiri, 25 grame de unt, puţin pătrunjel. Acoperă cratiţa şi lasă ca legumele să pâlpâe câteva minute pe foc domol. Apoi adaugă 100 gr. apă şi fierbe.

Această combinaţie trece-o în alt vas. Aci pui şi şalăul după ce l-ai curăţat.

Să fiarbă la foc domol stropindu-l mereu cu lichidul. Câteva minute înainte de a servi chiar cu cratiţa, adaugi puţin unt şi câteva picături de lămâie.

ŞALĂUL CU RACI

Fierbe câţiva raci — să zicem 20 — precum şi ciuperci — tot 20. In apă să fie sare şi piper.

Apoi ia un şalău şi fierbe-l, în apa cu care au fiert racii şi ciupercile, puţin vin alb şi o lingură de unt proaspăt.

După ce s'a fiert şalăul, îl pui într'o tavă cu unt proaspăt, apa în care au fiert racii şi ciupercile, pune deasupra peştelui bucăţi de unt şi vâră tava la cuptor.

Când s'a gratinat pui şalăul pe farfurie, de jurîmprejur aşează cozile de raci şi ciupercile tocate în bucăţi.

Deasupra toarnă un sos făcut cu un rântaş căruia i-ai adăugat, amestecându-l pe foc iute, apa în care au fiert racii şi ciupercile şi gălbenuş de ou cât trebue.

ŞALĂUL MEU

Curăţă şalăul, crestează-l în mai multe locuri, tăvăleşte-l în făină, apoi aşează-l într'o tavă sau o cratiţă şi toarnă peste el zeamă de lămâie, sare, piper şi pătrunjel tocat.

Intr'o cratiţă pui una sau două cepi tocate — după mărimea şalăului, — 2 căţei de usturoiu striviţi, unt proaspăt, sare, piper. Umpli cu un pahar de vin alb şi câteva linguri de sos de pătlăgele roşii. Acest sos îl torni peste şalău..

Apoi presari pesmete şi torni unt topit pe deasupra. Să coacă la cuptor cam 15—20 minute.

Mai pune şi ciuperci, pe care le-ai fiert deodată cu racii.

PĂSTRĂVII

PĂSTRĂVI FIERŢI RASOL

Să ai, într'o cratiţă, apă fierbinte cu oţet şi sare înăuntru.

Iei păstrăvii din apa unde stau, îi ameţeşti cu o lovitură peste cap, îi cureţi înăuntru şi afară. Ii pui pe o tavă, îi stropeşti cu oţet, apoi îi svârli în apa în clocot unde se încolăcesc numaidecât. In puţine minute păstrăvul e fiert.

Ii scoţi pe un şervet şi îi serveşti sau cu lămâie şi untdelemn sau cu sos olandez.

PĂSTRĂVUL CU VIN NEGRU

Cureţi păstrăvii ca de obiceiu, îi pui într'o tavă sau o cratiţă, deasupra lor felii subţire de ceapă şi morcovi, puţin pătrunjel şi o foaie de dafin, sare şi piper măcinat proaspăt.

Torni atunci vin negru până ce acoperi peştele. Acoperi cratiţa şi o pui la cuptor stropind, din când în când, peştele cu lichidul său.

Când s'au fiert scoţi peştele pe farfuria de servit la masă, iar zeama o laşi pe loc să scadă cu o treime. Apoi în această zeamă pui unt proaspăt şi făină în părţi egale.

Treci sosul prin sită în altă cratiţă unde mai adaugi cam 75 grame de unt.

Poţi pune peştii pe felii de pâine prăjită în unt.

PĂSTRĂVII DOAMNEI MELE

Omori, cureţi şi aşezi păstrăvii într'o cratiţă, îi sărezi şi îi piperezi.

In altă cratiţă pentru 5 păstrăvi mărişori, tai în fire subţiri 2 cepe, o jumătate de morcov şi o răsură de ţelină; mai pui peste aceste legume 60 gr. unt şi un pahar cu apă. Timp de jumătate oră să fiarbă legumele domol cu capacul pus.

Peste peşte, până îl acoperi, torni jumătate vin alb care să nu

fie dulce şi jumătate apă; pui peste peşte o foaie de dafin şi pătrunjel; acoperi cratiţa şi o pui la cuptor, stropind peştele, din când în când.

Scoţi peştii pe farfuria de dat la masă, scazi lichidul cu o treime, adaugi 60 gr. unt cu o linguriţă de făină. Torni sosul peste peşte şi serveşti alături cartofi fierţi.

PĂSTRĂVI SOS MEUNIERE

Foarte întrebuinţată mâncare în restaurantele din Paris.

Cureţi păstrăvii, îi tăvăleşti în făină, îi sărezi, îi coci în unt proaspăt, îi întorci pe cealaltă parte şi îi coci la fel.

Îi scoţi, când sunt gata pe farfuria de serviciu, îi stropeşti cu puţină zeamă de lămâie şi presari peste ei pătrunjel tocat mărunt.

Untului din cratiţă unde s'a copt peştele, mai adaugă puţin unt, îi laşi până devine spumos şi torni sosul peste peşte.

PĂSTRĂVI IN HÂRTIE

Curăţă, spală păstrăvul, apoi freacă-l cu o jumătate de lămâe, înveleşte-l într'o hârtie unsă cu untdelemn şi pune-l într'un vas larg. Apoi pune untdelemn într'o cratiţă, 3 cepe, un morcov, puţină ţelină şi rumeneşte puţin totul. Adaugă vin alb şi apă, pune o foaie de dafin, sare, piper, puţin oţet, 2 cuişoare şi lasă să fiarbă vreo 20 de minute.

La urmă treci zeama prin sită şi toarn-o peste peşte.

Scoate binişor peştele din hârtie, pune-l pe farfuria sa, garniseşte-l cu cartofi opăriţi în unt. Se poate adăuga şi sosul picant într'o sosieră. (Vezi sosurile).

LINUL

LIN GĂTIT EVREEŞTE

Iei linul bine curăţat, îl laşi într'un şervet să se usuce, îl pui în untdelemn fierbinte să se rumenească, apoi îi adaugi apă, zeamă de lămâie, vreo 3 căţei de usturoiu tocaţi, pătrunjel multicel tocat, 2 sardele bine spălate, pisate în piuliţă, sare şi piper. Laşi să fiarbă încet şi când va fi aproape gata, pui o lingură de pesmet de franzelă ca să se îngroaşe sosul.

LIN CU SOS ALB ŞI CU CARTOFI

Curăţă peştele, pune-l la foc cu unt, ceapă, o bucată de morcov, puţin pătrunjel, sare, piper, 2 pahare de vin alb şi 2 de apă, o foaie de dafin, lasă să fiarbă vreo 15 minute. Adaugi puţină făină uşor rumenită. Mai lasă să fiarbă scuturând, din când în când, cratiţa ca să nu se lipească sosul de fund.

Când sosul se va îngroşa, scoate peştele pe farfurie, bate 2 gălbenuşuri de ouă în sos, nu mai lăsa să fiarbă. Treci sosul prin sită, adaugi puţin unt proaspăt, zeamă de lămâie, garniseşte farfuria cu cartofi fierţi şi toarnă sosul peste tot.

LINUL RASOL

Este pregătirea cea mai populară:

Pui într'o cratiţă jumătate apă, jumătate vin alb, sare, boabe de piper, ceapă şi morcovi tăiaţi în rondele şi buchetul compus din: pătrunjel, foaie de dafin, cimbru şi un căţel de usturoiu. Să fiarbă în clocot o jumătate de oră în cratiţa acoperită.

Atunci, după ce ai curăţat bine peştele, îl pui în acest bulion de zarzavaturi, adăugând şi câţiva cartofi curăţaţi şi tăiaţi în patru. Să fiarbă acoperit cât va trebui, până ce peştele s'a fiert.

Dacă, punând peştele în sos, acesta nu-l acoperă, mai adaugă puţină apă cu puţin vin, în părţi egale, mai fierbe cu capacul acoperit şi apoi adaugă peştele.

Principalul este ca peştele să fie întotdeauna acoperit de lichidul în care fierbe.

La masă se serveşte cu untdelemn şi oţet de vin cu aromă de tarhon.

LIN CU PĂTLĂGELE ROŞII

Pui în cratiţă ceapă şi morcovi tăiată în bucăţi, buchetul cunoscut, apă şi vin în părţi egale, untdelemn, un pahar mic de un litru de apă, vreo 6 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, rupte în bucăţi, sare şi boabe de piper. Acoperă cratiţa şi laşi să fiarbă o jumătate de oră în clocot şi cu capacul acoperit.

Apoi pui peştele şi câţiva cartofi curăţaţi şi tăiaţi în patru. Să fiarbă acoperit, la foc domol, cât trebue.

Acest peşte se mănâncă şi cald şi rece. Iarna e mai bun fiindcă, răcindu-se sosul se piftieşte.

ŞTIUCA

ŞTIUCA GĂTITĂ FRANŢUZEŞTE

Iei ştiuca bine spălată, o tai bucăţele şi o pui într'o cratiţă cu ceapă tăiată felii, pătrunjel, o foaie de dafin, sare, piper, vreo două cuişoare şi un pahar de vin alb. Laşi să fiarbă o jumătate de oră; scoţi bucăţile şi treci sosul prin sită. Pui în altă cratiţă unt, puţină făină, nucşoară rasă, piper. Laşi puţin să rumenească şi torni peste rumeneală sosul strecurat, amesteci bine, laşi să fiarbă puţin, dai la o parte şi amesteci două gălbenuşuri de ouă; aşezi peştele în farfurie şi torni sosul peste el.

ŞTIUCA GĂTITĂ NEMŢEŞTE

Taie ştiuca bucăţi; scoate-le pielea şi împănează-le cu slănină, apoi pune-le într'o cratiţă şi pune peste ele pătrunjel tocat, ceapă franţuzească tocată mărunt, sare, piper, nucşoară rasă. Incălzeşte bine unt şi-l torni deasupra peştelui, pui la foc, adaugi puţină apă şi laşi să

fiarbă încet, bine acoperit. Când dai la masă, scoţi bucăţelele pe farfurie; treci sosul prin sită, pui puţină zeamă de lămâie şi-l torni peste peşte.

ŞTIUCA UMPLUTĂ GĂTITĂ EVREEŞTE

O speli şi o jupoi, apoi cureţi carnea bine şi o toci mărunt; tocând-o, torni mereu untdelemn, torni multicel, apoi prăjeşti ceapă, înmoi miez de franzelă în lapte, toci pătrunjel şi le amesteci cu tocătură de peşte; adaugi un ou, sare, piper, puţină coajă de lămâie, sau nucşoară rasă. Umpli pielea de ştiucă şi o pui să fiarbă în apă sărată potrivit, adaugi puţin vin şi toate oasele ce ai scos dela peşte. Trebue să fiarbă trei ceasuri. Apoi scoţi peştele, îl aşezi într'o farfurie lungă, treci zeama lui prin sită şi o torni peste el. Se mănâncă rece; zeama devine ca o gelatină.

C E Ğ A

CEGA FELII

Taie cega felii; tăvăleşte feliile în ou bătut cu pătrunjel tocat, sare, piper, zeamă de lămâie, apoi tăvăleşte-le în pesmet de franzelă şi pune-le să se rumenească în tigae cu untdelemn. Poţi să le garniseşti cu piurea de cartofi. Sau le serveşti cu salată.

CEGA PESCĂREŞTE

Frigi cega la frigare. Iei apoi o farfurie lungă specială şi o umpli cu unt şi zeamă de lămâie, sare şi piper. Crestezi pielea cegei şi o tragi toată în jos.

Cega, astfel jupuită, o culci fierbinte în patul de unt pe care-l topeşte cu fierbinţeala ei.

Crapul se găteşte la fel.

CEGA RASOL

Cureţi şi speli cega. Intr'o cratiţă sau o tavă pune apă, sare, boabe de piper, ceapă şi morcovi tăiaţi mărunt. Să fiarbă jumătate de oră în clocot. Apoi aşezi cega, iar apa trebue s'o acopere. Să fiarbă cât trebue.

La masă serveşti cu lămâie şi untdelemn.

C A R A C U D A

CARACUDA IN SARAMURĂ

Cureţi şi speli caracuda, o frigi pe maşină sau pe grătar, sau pe cărbuni. Apoi o pui în apă caldă foarte sărată şi ardeiată.

CARACUDA PRĂJITĂ

Cu cât caracuda e mai tânără şi mai mică de talie, cu atât e mai bună.

Pui untură sau untdelemn într'o cratiţă, dar grăsimea trebue să fie multă pentru ca peştele să se afunde complet în ea.

Cureţi caracuda, o sărezi, o pipărezi şi o tăvăleşti în făină sau în mălaiu. O arunci în oala cu grăsime în clocot şi o laşi cât trebue. In puţine minute e prăjită.

Tot la fel se pregăteşte şi „Carasul".

MORUNUL

MORUN GĂTIT CU VIN DE MADERA ŞI TRUFE

Taie-l felii şi pune-l la foc cu unt, ceapă tocată, morcov, ţelină, pătrunjel, foaie de dafin, cuişoare, boabe de piper, o lingură de unt-delemn; rumeneşte totul, stropeşte din când în când cu vin de Madera sau Malaga şi cu apă; pune sare şi piper. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, adaugă puţin oţet. Când peştele va fi fiert, scoate peştele şi treci sosul prin sită; pune-l iar la foc, pune în el câteva trufe curăţate şi tăiate felii, mai lasă câteva minute să fiarbă şi toarnă peste peşte. Morunul e foarte bun prăjit şi dat la masă cu lămâie.

MORUN STUFAT CU CIUPERCI

Pune la foc o bucată bună de morun (leag-o cu o sfoară) cu unt şi cu o ceapă tăiată, rumeneşte-o; adaugă o jumătate lingură de făină, rumeneşte-o şi stinge-o cu o jumătate pahar de vin alb şi tot atâta apă. Adaugă puţin pătrunjel tocat, sare, piper, ciuperci curăţate şi tăiate. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit. Când e gata, dai la masă punând peştele la mijlocul talerului şi ciupercile cu sosul dimprejur.

In lipsă de ciuperci, pune sos de pătlăgele roşii.

ŢIPARUL

ŢIPAR STUFAT

Curăţă-l şi taie-l bucăţi de câte trei degete, şterge bucăţelele cu un şervet, tăvăleşte-le în făină şi prăjeşte-le. Apoi pune într'o cratiţă unt, ceapă tocată, pătrunjel, 2 sardele curăţate, spălate şi tocate şi capere tot tocate; adaugă o jumătate lingură de făină şi rumeneşte-o puţin; stinge cu vin alb, pune bucăţile de peşte, mai pune puţină apă, sare, piper, arome, câteva ciuperci tăiate. Lasă să fiarbă, să scază şi dai la masă.

ŢIPAR GĂTIT PIEMONTEZ

Taie ţiparul, spală-l, şterge bucăţelele cu un şervet, tăvăleşte-le în făină şi prăjeşte-le în unt. Apoi adaugi pătrunjel tocat, usturoiu tocat, trufe, o jumătate pahar de vin de Madera, sare, piper, zeamă de lămâie; lasă să fiarbă şi dă la masă. Ţiparul e foarte bun gătit marinată.

SOMNUL

SOMN CU TRUFE, MOD MILANEZ

Curăţă, spală peştele, taie-l felii; şterge feliile cu un şervet, tăvăleşte-le în făină şi prăjeşte-le în unt: scoate-le din unt, presară puţină sare peste ele şi pune-le la farfurie. Pune în cratiţă, în untul în care ai prăjit peştele, pătrunjel, puţin usturoiu tocat, zeamă de lămâie, trufe tăiate bucăţele, sare, piper, puţină apă; lasă să fiarbă puţin şi toarnă deasupra peştelui. Dai cald la masă.

SOMN STUFAT

Curăţă somnul, taie-l bucăţele; pune într'o cratiţă unt, o ceapă tăiată, pătrunjel tocat, o jumătate lingură de făină. Stinge cu apă şi adaugă zeamă de lămâie, sare şi piper. Feliile de peşte rumeneşte-le puţin într'o tigaie şi aşează-le în acel sos; adaugă ciuperci tăiate, lasă să fiarbă, să scază şi dai la masă cald.

NISETRUL

NISETRU PRĂJIT

Se prăjeşte ca oricare alt peşte.
Se prăjeşte în unt ca şi în untdelemn.

NISETRU RASOL

Aşezi peştele împănat cu slănină pe un amestec de ceapă şi morcovi tăiaţi mărunt, foaie de dafin, cimbru, pătrunjel. Pune sare şi piper măcinat. Umple cu zeamă de peşte dacă ai, dacă nu pune apă. Să fiarbă domol 20 de minute.

Atunci mai adaugă un pahar de vin alb plin, şi mai lasă să fiarbă 10 minute.

In timpul fierberii, stropeşte peştele, din când în când. Peştele e fiert când carnea se deslipeşte uşor de pe oase.

Scoţi peştele pe farfurie şi torni deasupra lichidul în care a fiert după ce l-ai trecut prin sită şi i-ai scos grăsimea.

Sosul trebue să scadă atât încât d'abia să acopere peştele în farfurie.

NISETRU CU TOMATE

Timp de 24 ore peştele să se marineze în oţet de vin cu miros de tarhon. Apoi prăjeşte-l în untdelemn fierbinte. Când e bine aurit scoate-l într'o altă cratiţă.

In altă cratiţă pune ceapă tăiată în felii foarte subţiri, adaugă untdelemnul în care s'a prăjit peştele, pune sare şi piper, acoperă cra-

tiţa şi lasă să fiarbă încet. Peste câteva minute adaugă câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tăiate în bucăţi. Să fiarbă bine câtva timp, apoi toarnă sosul peste feliile de peşte şi să mai fiarbă încet 15 minute.

Când serveşti stropeşte cu câteva picături de oţet.

SCRUMBIILE

SCRUMBIE PROASPĂTĂ DE DUNĂRE

Spală frumos scrumbia, dă-i sare şi las-o să stea câtva timp sărată; apoi o ungi cu untdelemn, o înveleşti într'o hârtie bine unsă şi o pui pe grătar. Se mănâncă cu zeamă de lămâie, cu puţin pătrunjel tocat şi untdelemn. Unii îi fac sos de muştar.

Scrumbia se mănâncă şi rasol făcută cum se face şi cega.

SCRUMBIE DE MARE

Cureţi peştii şi în timpul acesta faci o fiertură (Court bouilon) în chipul următor: pui apă, vin şi untdelemn într'o cratiţă unde ai aşezat deja ceapă şi morcovi tăiaţi bucăţi. Mai pui buchetul clasic, sare, boabe de piper şi câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe. Să fiarbă acoperit în mare clocot cel puţin jumătate oră. Apoi aşezi peştele să fiarbă descoperit şi domol cam tot atâta timp. Când e gata îl scoţi pe farfurie, torni sosul peste el şi încunjori cu legumele.

Unii adaogă şi cartofi la fiert.

CALCANUL

CALCANUL RASOL

Peşte trebue tăiat în bucăţi.

Se găteşte ca orice peşte rasol. Il fierbi în apă sărată şi piperată cu ceapă şi morcovi tăiaţi mărunt, buchetul, untdelemn, zeamă de lămâie şi cuişoare.

La masă se serveşte cu un sos oarecare sau cu untdelemn şi lămâie.

CALCANUL PRĂJIT

Se curăţă peştele, se sărează şi piperează şi se coace la cratiţă în untdelemn.

GUVIDIILE

GUVIDIILE RASOL

Se pregătesc întocmai ca şi calcanul rasol.

GUVIDIE PRĂJITĂ

Se curăţă, se sărează şi piperează, se tăvăleşte în făină şi se prăjeşte în cratiţă în untdelemn.

Este mai bun rece decât cald.

BARBUNII

BARBUNI CA LA NISSA

Se pregăteşte întocmai ca şi „Crapul delicios de Nissa". (A se vedea la acest capitol mâncarea de crap cu acest titlu).

BARBUNI MARINATĂ

Acest peşte de mare, care e un peşte de trecere, apare foarte puţin timp în Marea Neagră şi e mai mult cunoscut ca pregătit în marinată.

Se pregăteşte întocmai ca marinata de crap. (Vezi la acest capitol).

DIFERIŢI PEŞTI

SUFARUL PRĂJIT

Incă un peşte de Mare care se mănâncă prăjit ca Guvidia sau făcut iahnie ca barbunul. (Vezi aceşti peşti).

CHEFAL ŞI ŢÂRI

Speli, spinteci peştele, îl sărezi, îl ungi cu untdelemn şi-l înveleşti într'o hârtie unsă cu untdelemn. Il pui la grătar. Când e fript îl scoţi din hârtie, îl pui pe taler şi torni peste el untdelemn cald şi lămâie; presari puţin piper şi pătrunjel. Ţârii proaspeţi se fac tot aşa.

Chefalul se mănâncă şi rasol ca Cega, sau ca ceilalţi peşti.

STAVRIZII PRĂJIŢI

Se pregătesc la fel ca guvidiile. Este un peşte de mare care se pescueşte foarte puţin.

OBLEŢII PRĂJIŢI

Aceşti peştişori sunt foarte gustoşi prăjiţi.

Ii ţii vreo 2 ore în lapte, apoi îi scuturi, îi tăvăleşti în făină şi îi prăjeşti în untdelemn.

PLEVUŞCA SARAMURĂ

Aceşti peştişori sunt buni saramură sau prăjiţi.

Saramură, îi frigi mai întâiu pe maşină foarte repede, apoi îi arunci în apa bine sărată unde ai introdus şi un ardeiu roşu tăiat în două.

Prăjiţi se fac ca toţi ceialţi peşti în untură sau untdelemn.

ATERINELE SARAMURĂ ŞI PRĂJITĂ

Aceşti peştişori de Mare se pregătesc întocmai ca obleţii sau plevuşca.

BIBANUL

Saramură ca şi ceilalţi peşti.

PLĂTICA

Cea mai bună este cea de Snagov.

Se mănâncă rasol, saramură şi fiartă în untdelemn şi vin cu pătlăgele roşii.

PATRU PLACHII

PLACHIE DE MORUN

Curăţă peştele, taie-l în felii, dăi sare apoi pune-l într'o cratiţă şi peste peşte pune: 500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn de salată, zeama dela 2 lămâi şi felii de lămâie fără coaja cea galbenă, o lingură de sos tomat, 3—4 căţei de usturoiu tăiaţi în lungime, rădăcini de pătrunjel tăiate subţire, frunze de pătrunjel, sare şi piper.

Fierbe toate acestea împreună vreo 5 minute, apoi aşează peştele deasupra şi lasă ca să fiarbă din nou.

Când peştele a fiert destul, pune-l pe o farfurie şi toarnă sosul deasupra.

Se poate păstra chiar 2 zile la răcoare.

PLACHIE DE NISETRU

Se face la fel ca cea de morun.

PLACHIE DE CEGĂ

Se face la fel ca cele de mai sus.

PLACHIE DE ŞALĂU

Se face întocmai ca plachia de morun, etc.

XV. RACII, MIDIILE, MELCII ŞI CARACATIŢA

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Racii nu trebuesc mâncaţi decât vii, racul mort nu e nici gustos nici igienic. Cum să cumpărăm racii?

Racii, după cum arătăm mai jos, sunt graşi în lunile de vară, iar răcoaicele încep să fie pline de icre din Septemvrie până în Noemvrie când le depun.

Cum cunoaştem dacă animalul e rac sau răcoaică? Sunt trei semne:

1. Răcoaica are coada mult mai lată decât racul.

2. La talie egală, picioarele răcoaicei sunt mult mai mici decât ale racului.

3. Racul are sub coadă, unde coada se împreună cu corpul, 2 fire albe, pe când la răcoaică locul e gol.

Deci, din Mai până în Octomvrie, cumpăraţi mai mult raci, iar dela sfârşitul lui Septemvrie până în Noemvrie cumpăraţi răcoaice.

Racii bine pregătiţi sunt o mâncare delicioasă, dar trebue întrebuinţaţi numai în lunile în care sunt graşi.

Credinţa, aproape generală, este că racii sunt buni numai în lunile răcoroase, adică în lunile cu litera R, dela Septemvrie la Aprilie inclusiv. Foarte mare eroare. Racii sunt graşi, începând dela sfârşitul lui Aprilie şi până pe la sfârşitul lui Septemvrie. Mai departe slăbesc şi nu mai au suculenţă.

In postul Paştelui răcoaica poartă icrele sub coadă, fiind gata a le depune, iar în postul Sfintei Marii, racii sunt graşi, iar răcoaicele încep să aibă icrele formate înăuntru. In Septemvrie şi Octomvrie mai ales, cum am spus, numai răcoaicele sunt bune de mâncat fiindcă au icre, racii nu mai valorează lucru mare, căci la această epocă numai cozile lor pot fi întrebuinţate.

La noi în România racii — afară de excepţie — sunt pregătiţi numai în câteva feluri: fierţi, pilaf, scordolea, câte odată fripţi. Dar mai sunt şi alte pregătiri, pe care le vom prezenta aci.

RACII

RACII FIERŢI CU VIN

Pui într'o oală ceapă, morcovei, buchetul, multă sare şi mult piper măcinat, fiindcă racii sunt buni foarte săraţi şi iuţi. Unii pun şi ardeiu roşu.

Un principiu este că racii să nu fiarbă în apă prea multă, de aceea să nu se puie mai multă apă decât atâta cât să acopere exact racii.

După o jumătate de oră de fiert al apei în clocot, arunci racii înăuntru, după ce le-ai scos intestinul negru, rupând înnotătoarea din mijlocul coadei. Torni atunci şi vin alb care să fie un sfert din apa pusă.

Acoperiţi, racii vor fierbe zece minute, apoi oala să fie trasă la o parte, iar racii lăsaţi — în apa în care au fiert, — până la masă.

Racii sunt întotdeauna mult mai buni calzi, decât reci. De aceea, dacă ai oprit raci fierţi pe a doua zi, încălzeşte-i mai întâiu. Dai la masă strecurând zeama.

RACI CU UNT

Pui în oală aceleaşi legume: ceapă, morcovi, buchetul şi o bucată de unt proaspăt. Sare, piper, laşi să se rumenească zarzavaturile, apoi adaugi 2 părţi zeamă de carne şi o parte vin alb. Să fiarbă la clocot mare. Atunci arunci racii abia acoperiţi cu apă după ce le-ai scos intestinul şi laşi să fiarbă 10 minute acoperiţi.

Tragi oala şi urmezi ca şi în prima reţetă.

RACI INNĂBUŞIŢI

Urmând precepta că racii nu trebue să fiarbă în prea multă apă, iată altă preparaţie.

Pui pentru 24 raci unt, ceapă, morcovi, o foaie de dafin, puţin cimbru, un cuişor, un căţel de usturoiu tocate toate. Apoi sare, piper şi ardeiu roşu, numai o jumătate pahar de apă. Laşi să fiarbă la foc iute 10 minute. Arunci apoi racii operaţi cum am arătat şi un păhăruţ de vin alb. Acoperi şi laşi să fiarbă puternic cam 8—10 minute.

Tragi oala şi laşi racii în zeamă.

Serveşti cu zeama trecută prin sită.

RACI NANTUA

Iată o foarte fină preparaţie:

Pune racii în apă nesărată şi fierbinte. Să fiarbă numai 5 minute, apoi curăţă-i de coji şi pune-i să pâlpăe încet în unt proaspăt. După jumătate ceas de fierbere domoală, când untul s'a colorat trandafiriu, pune puţină făină pe raci şi amestecă cu o lingură de argint. Pentru 60 cozi de raci se pune jumătate lingură de făină.

Dacă făina şi racii s'au amestecat bine, toarnă deasupra 250 gr. smântână proaspătă şi dulce. Amestecă şi lasă să fiarbă maximum 4 până la 5 minute. Sărează şi pipărează.

RACI BORDELEZI

Este o pregătire destul de cunoscută.

Iată preparaţia:

Intr'o cratiţă înfierbântă unt proaspăt şi înăuntru pui: ceapă, usturoiu, foaie de dafin, cimbru. Toate acestea tocate mărunt. Rumeneşte, dar nu prea tare, această tocătură. Când rumeneala e făcută,

arunci în crațiță 24 raci bine spălaţi şi cu tubul cel negru scos. Pui sare şi ardeiu roşu.

Ii salţi în unt până ce s'au înroşit bine. Stropeşti cu un păhăruţ de coniac şi-i dai foc cu un chibrit. Când s'a stins, torni un pahar de vin alb şi o lingură de tomate, fără pieliță şi seminţe.

Acoperi cratița şi fierbi puternic timp de 15 minute.

Apoi pui racii într'un castron sau o farfurie pui în sos puţin unt proaspăt ca să legi bine sosul, îl torni peste raci şi dai la masă cu pătrunjel tocat deasupra.

RACII MARINĂREŞTI

Fierbi racii ca de obiceiu cu ceapă, morcov, cimbru, foaie de dafin, sare şi piper sau ardeiu roşu. Alături faci un sos cu unt proaspăt topit, în care amesteci sare şi ardeiu roşu. Acest sos îl pui într'un castron special, deasupra torni apă caldă cât trebue şi serveşti.

RACI FRIPŢI

Cureţi racii ca de obiceiu după ce i-ai spălat în mai multe ape. Pregăteşti un jăratic tare şi pui racii vii deasupra.

Când s'au fript, îi aşezi într'un castron unde ai pregătit o saramură cu mult ardei roşu.

RACI PILAF

Fierbi racii în apă sărată, după ce i-ai spălat în mai multe ape, îi cureţi lăsându-le picioarele de dinainte, gâturile şi ca să nu cadă gâtul, laşi un inel dela începutul gâtului lângă trup. Tot interiorul corpului îl scoţi cu picioruşele, îl pisezi şi îl pui iar la foc cu puţină zeamă în care au fiert racii, laşi să fiarbă puţin şi treci prin sită. Apoi pui la foc untdelemn, prăjeşti în el puţină ceapă tocată, pui orezul, îl laşi câteva minute, amestecând mereu cu lingura şi torni zeama în care ai fiert corpurile racilor. Adaugi piper, încă puţină sare, pătrunjel tocat, aşezi racii în el şi laşi să fiarbă până ce scade. Unii pun şi bulion de pătlăgele.

SCORDOLEA DE RACI

Speli bine racii în mai multe ape şi-i pui să fiarbă în apă sărată; îi cureţi ca pentru pilaf. Pisezi nuci bine, mărunt, înmoi miez de franzelă în apă, pisezi puţin usturoiu, amesteci cu nucile şi treci prin sită; adaugi puţin oţet. Aşezi racii pe taler, torni scordoleaua peste ei şi pe urmă torni puţin untdelemn.

RACI MAIONESA

Speli racii bine şi-i fierbi, apoi îi cureţi. Faci maioneza. Iei măsline bine spălate, lăptuci tăiată felii subţiri, hrean ras, sfeclă fiartă. Aşezi toate acestea pe un taler, amesteci cu racii şi torni maioneza peste ele. Poţi pune şi felii de morun.

RACI PRĂJIŢI

Fierbe racii, scoate-le cojile, tăvăleşte-i în făină cu sare apoi prăjeşte-i în untdelemn.

CHIFTELE DE RACI

Fierbi racii, după ce le-ai scos tubul digestiv, scoate-le cojile, apoi toacă mărunt cozile, picioarele fără cap şi mijlocul cu grăsimea şi icrele răcoaicelor. Pui sare, piper, franzelă muiată în apă, ceapă coaptă în untdelemn şi rasă, 2 linguri de untdelemn. Toacă împreună toate aceste elemente, fă-le forma ca chiftelele de carne, tăvăleşte-le în pesmete şi prăjeşte-le în untdelemn.

IAHNIE DE RACI

Scoate racilor tubul digestiv şi fierbei cu sare, cimbru, frunză de dafin şi usturoiu.

După ce s'au fiert scoate-i şi lasă-i să se răcească. Ia coaja de pe coade şi aşează-i într'o cratiţă. Apoi fă un sos cu ceapă prăjită, o foaie de dafin, sare şi piper, 3 linguri de oţet de vin cu parfum de tarhon, o lingură bulion sau sos de tomată, zeama dela o lămâie mare, 2 linguri de untdelemn şi un pahar de apă. Amestecă bine sosul, varsă-l peste raci şi pune pe foc să fiarbă încă 10—15 minute.

RACI UMPLUŢI

Spală bine racii, rupe-le picioarele cele mici, deschide-i, curăţă părul şi tot ce este de prisos. Apoi pune orez, o ceapă prăjită în untdelemn, sare, piper, 2 linguri sos tomat şi untdelemn de salată. Ridică coaja racilor, umple-i cu puţin orez, închide coaja, pune racii în cratiţă, toarnă 250 gr. vin alb, puţin untdelemn şi apă. Să fiarbă cât trebue.

Proporţia 30 de raci.

RACI FIERŢI FRANŢUZEŞTE

Pui 500 gr. vin alb, 200 gr. zeamă de peşte, 1 ceapă tăiată mărunt 1 căţel de usturoiu strivit, clasicul buchet, 1 păhăruţ coniac, sare, piper, 2 cuişoare. Un clocot, apoi pune racii după jum. oră şi să fiarbă 15 minute. Scoţi racii pe farfurie, iar sosul după ce ai pus unt, îl laşi să scadă pe jumătate la foc.

Serveşti.

RACI PLACHIE

Fierbe racii cu sare astfel cum este spus în capul acestui capitol, apoi scoate-le cozile şi înşiră-le într'o cratiţă şi toarnă peste ele sosul următor:

500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn, zeama a două lămâi mari, felii de lămâie tăiate în bucăţi fără coaja cea galbenă, o lingură de sos

tomat, câţiva căţei de usturoiu tăiaţi în lung, rădăcini de pătrunjel tăiate subţire, frunze de pătrunjel, sare şi piper. Toate aceste elemente fierbe-le împreună câteva minute.

Să fiarbă câtva timp în clocot. Apoi scoate repede racii, pune-i într'o farfurie şi toarnă sosul deasupra.

Această mâncare nu trebue să stagneze în cratiţă, ci trebue scoasă repede pe farfurie.

MIDIILE

MIDIILE COAPTE

După ce ai spălat bine midiile, să stea pe foc zece minute în apă care fierbe tare. Cele care nu s'au deschis în timpul acesta, le arunci. Treci prin sită apa în care au fiert, şi las-o să scadă.

Fă apoi un râmtaş peste care torni smântână, sare, piper, sau ardeiu roşu. Umpli cu apa în care au fiert midiile şi pici o singură picătură de tinctură de iod, o tocătură de pătrunjel, ceapă, usturoiu. Ţine pe foc până ce amestecul devine consistent.

Acum iei o tavă sau cratiţă, pui midia în cea mai mare din cele două scoici ale sale. Moi midia în sosul arătat şi presari pe ea pătrunjel tocat. Aşezi tava la cuptor după ce ai presărat pe midie pesmet pisat şi puţin unt.

MIDII PRĂJITE

Cureţi bine midiile şi le pui pe foc să se deschidă. Cele care nu se deschid, trebue aruncate, căci sunt moarte. Pe celelalte, le scoţi din scoici şi le prăjeşti în untul în care ai pus sare, piper, o ceapă, un căţel de usturoiu, pătrunjel tocat şi pesmet pisat.

Amestecă mereu până ce e gata.

MIDII CU OREZ

Deschizi midiile la căldură cum am mai spus. Păstrezi apa vărsată de midii. Pui la foc două linguri de untdelemn şi rumeneşti două cepi în feliii un căţel de usturoiu tocat, 50 gr. de slănină grasă tocată şi trei tomate fără pieliţă şi seminţe. Apoi pui midiile. Le salţi pe foc să se rumenească.

In apa midiilor, care a fost păstrată şi completată cu altă apă, pui 250 gr. de orez. Pui în acest orez, sare, şofran şi ardeiu roşu. Când dai la masă presară pe orez brânză rasă.

MIDII CU UNT

Curăţă midiile, pune-le într'o cratiţă cu piper, ceapă şi pătrunjel ras. Focul să fie iute şi să amesteci repede şi des. Când toate midiile vor fi deschise, sunt gata de mâncat.

MELCII

MELCI „A LA BOURGUIGNONNE“

Pui melcii în apă sărată ca să se deschidă; apoi îi aşezi în apă fierbinte cu un buchet şi îi fierbi o jumătate de oră. Iei unt proaspăt, îl amesteci bine cu pătrunjel şi cu usturoiu tocaţi amândoi.

Scoţi melcii, îi ştergi, bagi în scoică o parte din acest unt, pui melcul, apoi închizi cu altă parte din unt, şlefuind bine cu un cuţit.

Pui la cuptor să se coacă şi apoi serveşti.

MELCI ROMÂNEŞTI

Fierbi melcii în apă sărată, apoi îi dai la masă cu hrean în oţet.

MELCI PARIZIENI

Pui cenuşă în apă şi când va începe să fiarbă arunci melcii care vor fierbe 25 minute. Scoate-i din coji şi pune-i la foc în apa care a fiert cu ceapă, morcovi, cimbru, dafin şi usturoiu. Scoate-i şi dăi la masă cu un sos oarecare.

MELCI CU PĂTLĂGELE ROŞII

Fierbe melcii cum am spus mai sus. Proporţiile pentru 2 duzini de melci.

Intr'o cratiţă înfierbântă 3 linguri de untdelemn, 1 lingură mare cu ceapă tocată mărunt. De îndată ce ceapa a început să se rumenească, pune melcii, să pâlpâie câteva minute, adaugi un pahar de vin alb şi câteva linguri din lichidul în care au fiert racii. Să scadă pe jumătate. Adaugă atunci vreo 4—5 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tocate, un căţel de usturoiu şi multicel pătrunjel tocat. Acoperi cratiţa şi lasă să fiarbă măcar 20 de minute.

Unii adugă acestor melci şi pilaf de orez, dar nu vedem gustul.

CARACATIŢA

CARACATIŢA IAHNIE

Spală caracatiţa în două ape calde şi pune-o să stea 36 de ore în apă caldă. După aceea taie-o piezişş în bucăţi: strecoară apa în care a fost muiată, pune untdelemn cât trebue, 600 gr. vin, sare, piper, nucşoară; zahăr, stafide sultanii, coconari şi sos de tomate. Toate aceste pune-le într'o cratiţă, toarnă sosul până va trece de trei degete deasupra amestecului. Pune capacul şi lasă să fiarbă.

CARACATIŢA CU OREZ

Moaie caracatiţa 36 ore în apă caldă şi coase-o peste tot cu aţă subţire, lăsând un loc pentru băgat umplutură. Apoi ia ceapă prăjită, sare, piper, o lingură de bulion de pătlăgele roşii, untdelemn, zeama unei jumătăţi de lămâie şi vârfurile dela picioarele caracatiţei până unde se va putea coase. Taie-le toate mărunt şi amestecă-le în orez. Unii pun şi stafide şi coconari. Amestecă bine această compoziţie, umple cu caracatiţă, coase-o şi aşeaz-o într'o cratiţă, toarnă vin, zeamă de-a caracatiţei, untdelemn, sare, piper, nucşoare, scorţişoare şi pune-o să fiarbă în clocote.

Caracatiţa se poate găti şi marinată. In acest caz se coace în hârtie şi se dă la masă cu sos de lămâie, sare şi piper.

XVI. CARNEA DE VACĂ

RASOALE, MÂNCĂRI, FRIPTURI ŞI GRĂTAR

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Nu toată lumea se pricepe cum să cumpere carnea de vacă, nu toată lumea poate deosebi carnea proaspătă de o carne învechită, de aceea nu este de prisos să dăm aci câteva lămuriri.

1. O carne de bou sau de vacă, sănătoasă şi de bună calitate trebue, când o pipăi, să fie vârtoasă. Fapt, ce nu trebue pierdut din vedere este următorul: carnea unui animal este mai moale imediat ce a fost ucis decât după trecere de 24 ore. Cauza e că frigul din afară o strânge.

Carnea de vită proaspătă şi sănătoasă trebue să fie tare după 24 ore, iar grăsimea să aibă coloarea albă foarte puţin gălbue. Când grăsimea e galbenă prea mult, atunci vina e, ori prea bătrână, ori de proastă calitate. O vită hrănită trebue să aibă pe carnea ei o grăsime groasă de cel puţin 1 centimetru, dacă nu chiar 2. Această grăsime trebue să fie tare la pipăit; când grăsimea e moleşită, animalul a fost bolnav, bătrân sau carnea prea de mult tăiată.

2. Carnea proaspătă şi de bună calitate are firele ei subţiri şi strânse tare împreună. Aceasta e caracteristica unui animal tânăr.

3. Carnea nu trebue să se lipească de degete când o pipăi. Carnea moleşită, în care intră degetele, care e jilavă şi lipicioasă, e de proastă calitate, e de vită bolnavă sau prea veche. O astfel de carne nu trebue cumpărată.

4. Carnea proaspătă trebue să aibă un miros sănătos. Fă o tăietură într'o bucată de carne şi miroase adâncimea tăiată, dacă vita a fost bolnavă, mirosul este urît, un miros de urină sau de amoniac, de excremente sau de unt rânced. Când vaca a fost tăiată aproape de a făta carnea are mirosul laptelui.

5. Măduva animalului este iarăşi o indicaţie preţioasă. Când animalul a fost tânăr şi sănătos, măduva osului celui mare este de coloare ca paiul sau puţin trandafirie, apoi măduva e tare şi nu se sparge când o strângi între degete pe când măduva animalului de calitate rea este moale şi de coloare galbenă.

Acestea sunt indicaţiile, sumare pe care am socotit că e bine să le punem sub ochii celor care cumpără carnea de măcelărie.

RASOALELE

RASOLUL

Vom da aci mai multe feluri de a pregăti rasolul cât şi mai multe feluri de mâncări pregătite din rasolul rămas din ajun.

RASOLUL NUMIT „BOEUF A LA MODE“

Ia o bucată de carne pentru rasol, să zicem un kg. de costiță sau de pulpă. Impăneaz-o cu slănină şi rumeneşte-o în unt proaspăt. Aşeaz-o în cratiță şi pune-i împrejur, după ce ai sărat-o şi ai piperat-o, un picior de viţel sfărâmat, o bucată de şoriciu, 20 arpagicuri şi mai multe carote sau morcovi. Când lipseşte şi arpagicul se poate puue şi ceapă.

Umple cu 3—4 pahare de apă, unul de vin alb şi altul de coniac. Dă foc coniacului şi după ce s'a stins, pune o foaie de dafin înăuntru, acoperă şi lasă să fiarbă domol 7—8 ore.

Cel mai bun sistem este să fiarbă 4 ore în ajun, să-l tragi la o parte de pe foc până a doua zi, apoi să-l pui iarăşi pe foc domol şi acoperit să fiarbă alte 4 ore.

Mai este un fel de a se pregăti această mâncare: înainte de a se aşeza carnea pentru fiert, să fie marinată o noapte în vin, oţet, mai multe zarzavaturi aromatice şi piper.

Preferăm prima pregătire.

RASOL ROMÂNESC

Pui în oală apă cât trebue, sare, piper, ceapă, morcovi şi laşi acoperit să fiarbă o jumătate de oră. Apoi pui carnea.

Scoţi spuma de două ori, acoperi şi laşi să fiarbă 3—4 ceasuri, după cum e carnea de tânără.

O jumătate ceas înainte de a da la masă pui şi un număr de cartofi curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi.

Când rasolul e gata îl pui pe farfurie, îl încunjuri cu cartofi, morcovi şi ceapă, iar în sosieră alături: sau sos de pătlăgele roşii sau hrean cu oţet şi puţină zeamă de carne.

TOCĂTURA DIN RASOL

Toacă 700 gr. din rasol de vacă. Fă un râmtaş cu 30 gr. unt şi 30 gr. făină. Să fiarbă puţin şi tragi de pe foc.

Fiind pe foc amesteci neîncetat timp de 20 minute, apoi pune carnea tocată şi o lingură de pătrunjel tocat. Mestecă iarăşi 2—3 minute. Dacă tocătura e prea deasă, mai adaugă puţină zeamă de carne.

Se mai poate face cu sos de pătlăgele roşii sau cu sos italian (vezi capitolul sosurilor). Pui carnea în sos, aşezi pe foc, amesteci cinci minute, guşti şi serveşti.

CROCHETE DIN RASOL

Iei 700 gr. rasol.

Fă 400 gr. „Sos Poulette“ (vezi capitolul sosurilor) şi scade pe foc până la 300 gr. Leagă cu 3 gălbenuşuri de ouă, păstrând albuşurile. Aşezi carnea tocată în sos. Adaugă o lingură de pătrunjel tocat, sare şi piper. Amestecă bine cu lingura de lemn. Scoate carnea pe o scândură aşezând-o pe o grosime de 4 centimetri. Las-o să se răcească apoi împarţi tocătura în 16 părţi şi în formă de cârnaţi. Prepară un strat de pesmete. Peste acest strat aşează porţiunile de carne tocată pe care le acoperi cu alt strat de pesmete. Tăvăleşte crochetele.

Bate cele 3 albuşuri oprite spre a le amesteca şi a le face o apă fără a le transforma în spumă. Adaugă albuşului: sare, piper, o lingură de untdelemn, şi o lingură de apă. Amestecă. Moaie crochetele. Tăvăleşte-le iarăşi în pesmete, pune-le în unt sau untură fierbinte. Agită-le cu lingura de spumă ca să coloreze pe toate părţile.

RASOLUL „MIROTON“

In unt proaspăt fierbinte puneţi o lingură de făină şi faceţi rântaşul. Când făina a prins coloare, umpleţi cu 150 gr. zeamă de carne, buchetul cunoscut, sare şi piper. Apoi ceapă şi cartofi cât doriţi. Apoi rasolul tăiat în felii, să pâlpâie 20 de minute.

Scoateţi buchetul şi serviţi.

RASOLUL CU PĂTLĂGELE VINETE

Tai rasolul rece în felii groase de 1 centimetru. Pune aceste felii într'o cratiţă sau o tavă de gratinat.

In altă parte tai subţire 2 cepi şi le pui în tigae cu 4—5 linguri de untdelemn; de îndată ce ceapa a început să se rumenească, adaugă vreo 2—3 pătlăgele vinete curăţate şi tăiate în rotogoale. Saltă-le vreo 10 minute dimpreună cu ceapa pe foc domol. Mai pui atunci trei litre de tomate curăţate, fără seminţe şi tocate. Adaugi şi un ardeiu roşu fără seminţe.

Pui sare, piper, pătrunjel tocat şi 1 căţel de usturoiu. Să pâlpâie pe foc o jumătate oră.

Pui acest amestec de legume peste feliile de rasol şi laşi câteva minute la cuptor.

RASOLUL GRATINAT

Rumeneşti în unt 3 linguri de ceapă tăiată subţire; adaugi 500 gr. rasol tocat mărunt; pune sare, piper şi nucşoară rasă, umple cu 200 grame sos tomat, pătrunjel tocat şi un căţel de usturoiu. Să pâlpâie vreo zece minute.

Toarnă atunci tocătura într'o cratiţă de gratinat destul de adâncă pentru ca tocătura să ajungă până la două treimi a înălţimii vasului. Deasupra aşează un strat de piurea de cartofi.

Acopere totul cu pesmete în praf şi brânză rasă, pune şi bucăţele de unt şi pune să se gratineze la cuptor.

RASOL LIONEZ

Tai mărunt câteva cepi şi le pui în tigaie cu 4 linguri de unt. Când ceapa a început să se rumenească adaugi 500 gr. rasol tăiat bucăţele, pui sare şi piper şi salţi 10 minute pe foc domol.

Când dai la masă torni deasupra puţin oţet şi presari pătrunjel ras.

RASOL CU CARTOFI

Toacă 2 cepe şi 100 grame costiţă afumată, rumeneşte-le în unt şi adaugă 500 gr. rasol rece tăiat în felii subţiri. Pune sare şi piper şi saltă 10 minute.

Adaugă cartofi rumeniţi în unt în cantitate egală cu carnea şi zeamă de carne cât să acopere totul. Saltă-le 10 minute pe foc, presară pătrunjel tocat şi serveşte.

CHIFTELE FRANCEZE

Toacă mărunt 500 gr. rasol rece şi pune tocătura într'o cratiţă de pământ cu aceeaşi cantitate de cartofi fierţi în apă şi trecuţi prin sită sau numai zdrobiţi cu furculiţa. Adaogă 2 ouă bătute bine, sare, piper, nucşoară rasă, puţină ceapă tocată, 1 căţel de usturoiu. Amestecă totul bine şi răstoarnă pe o scândură presărată cu făină. Din această tocătură fă găluşti cât un ou de mari. Lăţeşte-le cu lingura şi prăjeşte-le în unt pe amândouă feţele.

RASOL CU MĂSLINE

Curăţă, scoate seminţele şi toacă un kg. de tomate. Pune-le într'o cratiţă cu 4 sau 5 linguri de untdelemn, adaugi sare, piper, pătrunjel tocat şi un căţel de usturoiu. Un sfert de ceas toate acestea să coacă domol într'o cratiţă acoperită. Apoi adgugă în cratiţă 500 gr. rasol rece tăiat în bucăţi cât o nucă. Să pâlpâie un sfert de oră.

Unii mai pun măsline negre sau verzi sau ciuperci săltate în unt.

Se mai adaugă, după voinţă: piurea de cartofi, cartofi copţi în unt sau untdelemn, ori macaroane.

RASOLUL LA CUPTOR

Tai rasol felii, tai şi toci câteva pătlăgele roşii, 2—3 căţei de usturoiu tocaţi cu pătrunjel. Rumeneşti carnea şi ceapa în unt, umpli până ce acoperi carnea cu apă sau zeamă de carne. O coci, acoperită pe maşină sau descoperită şi cu caşcaval ras deasupra, la cuptor.

MÂNCĂRILE

GULAŞUL

Iată o mâncare destul de bine cunoscută în România; o dăm, totuşi, din cauză că, bine pregătită cum vom arăta aci, este o mâncare delicioasă.

Rumeneşti în unt proaspăt sau în untură, dacă o puteţi digera,

costiţă afumată cam 250 gr. Apoi peste această costiţă, pui 1 kg. carne de vacă — pulpă — tăiată în bucăţi potrivite ca să se rumenească la rândul ei. Carnea rumenită, pune câteva cepe tăiate în felii mari. Pe când fierbe foarte domol pui sarea şi multicel ardeiu roşu, cam o lingură de supă. Pui şi câteva tomate fără pieliţă şi seminţe, doi căţei de usturoiu tocaţi, şi buchetul. Stropeşti cu un păhăruţ de coniac pe care-l aprinzi. Apoi torni puţină apă şi laşi să fiarbă.

După vreo 2—3 ore de fiert, adaugi un morcov tăiat în rondele şi aţâţi cartofi tăiaţi în bucăţi mici câţi doreşti. Va fierbe aproape o oră.

In Ungaria se pune în gulaş şi găluşti de făină cu ouă. După ce amesteci aceste două elemente, pui sare, pui şi puţină apă caldă, amesteci până ce se întăreşte coca. După aceea o întinzi pe o scândură, tai bucăţelele cu un cuţit şi le arunci în apa fierbinte şi sărată. După 10 minute scoţi găluştile, le scuturi de apă şi le prăjeşti în unt.

SARMALE DE VARZĂ DULCE

Faci tocătură ca şi pentru chiftele prăjite, sau în loc de carne de vacă, pui jumătate carne de viţel sau de vacă şi jumătate de porc; sau în locul cărnii de porc, carne de cârnaţi de porc cumpăraţi dela cârnăţărie. Pui în tocătură un ou la ½ kg. de carne, ceapă prăjită, miez de pâine muiat în zeamă de carne sau lapte, sare, piper. Amesteci bine. Foile de varză le moi mai întâiu în apă fierbinte, apoi le scoţi cotoarele, faci sarmale mici, nu mai mari decât jumătate degetul cel mare dela mână şi le prăjeşti în unt proaspăt. Apoi le aşezi în cratiţă cu rânduri de costiţă afumată. In mijloc pui buchetul. Umpli cu zeamă de carne şi stropeşti cu un păhăruţ de vin alb. Pui la cuptor din ajun, punând deasupra un rând de pătlăgele roşii. După ce s'au gătit le tragi afară, iar a doua zi le reîncălzeşti, în cuptor, prealabil punând deasupra bucăţele de unt proaspăt, smântână după cantitate. Serveşti.

SARMALE DE VARZĂ ACRĂ

Faci tocătura la fel ca cea pentru sarmalele de varză dulce, dar foile nu le mai treci prealabil în apă fierbinte. După ce ai răsucit sarmalele, nu le mai prăjeşti în unt, ci le pui direct în cratiţă punând printre rânduri bucăţele de costiţă afumată sau de slănină grasă. La mijloc pui buchetul. Umpli cu zeamă de carne, zeamă de varză acră şi un păhăruţ de vin alb sau chiar două. Deasupra aşterni un rând des de pătlăgele roşii. Pui la cuptor din ajun întocmai ca sarmalele de varză dulce, le reîncălzeşti a doua zi timp de o oră şi serveşti.

ARDEI UMPLUŢI

Faci tocătura din carne de vacă, ceapă prăjită, orez, ouă, (cantităţile sunt la discreţie). Ardeiul, după ce l-ai scobit, îl opăreşti şi-l umpli cu tocătură. In cratiţă îl aşezi cu zeamă de carne, un pahar de

vin alb, pătlăgele roşii vara, bulion iarna, sau pătlăgele conservate fără pieliţă şi seminţe, ceapă rumenită rasă şi trecută prin sită, sare, piper, pătrunjel tocat. Incepe să fiarbă cu măsură apoi sfârşeşte la cuptor.

DOVLECEI UMPLUŢI

Tocătura ca şi pentru ardei întocmai. Il rumeneşti în unt după ce i-ai umplut şi aşezat în cratiţă. Adaugi zeama de carne, puţin vin alb, ceapă rumenită rasă, sare. Lasă să fiarbă până ce va fi mâncarea gata. Inainte de a da la masă amesteci în sos smântâna. Ţii câteva minute pe foc spre a se înfierbânta, dar să nu mai fiarbă. In loc de smântână poţi pune lapte covăsit.

ŢELINĂ UMPLUTĂ

Ţelina o cureţi, o speli, o scobeşti. Tocătura o faci ca şi pe cea pentru dovlecei. După ce ai umplut-o, rumeneşti ţelina în unt, o aşezi în cratiţă cu zeamă de carne, puţin vin, ceapă rumenită, rasă şi trecută prin sită, pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, pătrunjel tocat, sare şi piper. Incepe să fiarbă pe maşină şi sfârşeşte la cuptor.

MUSACAUA

Pătlăgelele le tai felii lungi, le pui puţin în apă rece, le scoţi, le ştergi, şi le prăjeşti în unt.

Toci carne de vacă, de viţel, sau de pasăre; pui în tocătură ceapă prăjită, sare, piper, pătrunjel tocat şi după ce s'a răcit, adaugi un ou.

In cratiţă aşezi un rând de pătlăgele, un rând de tocătură şi tot aşa alternezi până la sfârşit. Ultimul rând să fie de pătlăgele. Umpli cu zeamă de carne iar deasupra un strat de pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe.

Fierbe şi coace în cuptor.

Se poate face, în loc de pătlăgele roşii şi cu dovlecei, cu ţelină şi cu cartofi.

RINICHI COPŢI

Pune rinichiul timp de cinci minute în apă fierbinte şi sărată pentru ca să-i scoţi gustul neplăcut.

Apoi îl pui într'o cratiţă cu unt fierbinte ca să se coacă.

Stropeşte-l, din timp în timp, cu untul din cratiţă.

RINICHI CU VIN ALB

Ia câteva cepi, taie-le în rotogoale şi rumeneşte-le în unt. Apoi umple cu o lingură mare de zeamă de carne şi laşi să scadă. Peste câteva minute, adaugă un pahar de vin alb, o lingură mare (de bucătărie) de zeamă de carne, sare şi piper.

După zece minute cureţi grăsimea de pe rinichi şi-l tai în bucăţi.

Laşi 15—20 minute să pâlpâie pe foc şi serveşti.

CARNE MARINATĂ

O bucată de pulpă, o baţi bine ca să se moaie, apoi o împănezi cu slănină şi usturoiu.

Intr'o tavă sau o cratiţă pui această carne să se marineze o noapte întreagă în untdelemn şi oţet câte 200 gr., apoi: usturoiu, tarhon, ceapă şi o lămâie tăiată felii.

Scoţi a doua zi carnea, o ştergi, o freci cu sare, piper şi usturoiu, o aşezi într'o cratiţă cu unt şi o rumeneşti pe foc iute. Apoi într'o cratiţă de pământ aşezi felii de slănină, bucăţi de carne, ceapă şi usturoiu, aceste două tocate. Acoperi carnea cu vin roşu şi lichidul marinatei. Apoi laşi să fiarbă încet.

Când e gata torni câteva picături de apă rece pentru ca să se urce grăsimea la suprafaţă. O scoţi şi serveşti.

Se mai poate face cu sos de pătlăgele roşii sau cu sos italian (vezi sosurile). Pui carnea în sos, aşezi pe foc, amesteci cinci minute, guşti şi serveşti.

DOBA (DAUBE) PROVENSALĂ

Taie 1 kg. de carne de vacă în bucăţi de aproape 100 grame şi împănează fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel şi usturoiu strivit.

Intr'o cratiţă de pământ pune carnea împreună cu 2 cepi tocate în patru, 3 carote tăiate subţire, sare, piper şi nucşoară rasă.

Umple cu 1 litru de vin negru un pahar cu oţet de vin, câteva linguri de coniac şi pune să se marineze 5 ore.

In altă cratiţă pui 100 gr. slănină grasă tocată şi 5 linguri de untdelemn şi lasă să topească făina. Adaugă 2 cepe tăiate în patru şi lăsate să se rumenească. Atunci adaugă bucăţele de carne şi legumele scuturate de lichid şi lăsate să se rumenească amestecându-le, din când în când. Pui buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi o coajă de portocală uscată şi 3 căţei de usturoiu.

Umple cu vinul marinatei, lasă ca să scadă, pe foc, până la jumătate. Adaugă 500 gr. apă în clocot. Acoperă cratiţa hermetic şi lasă să fiarbă pe foc domol 5 ore.

Unii pun şi ciuperci.

INNĂBUŞITĂ PROVENSALĂ

Am dat mai departe „Innăbuşita coastă de argint", dăm aci şi „Inăbuşita Provensale". Două mâncări de o potrivă excelente.

Ia 500 gr. care de vacă din umărul drept al vacii şi 500 gr. de coastă. Taiele în bucăţi de câte 100 gr. şi tăvăleşte-le în făină.

Rumeneşte în unt sau untdelemn într'o cratiţă 250 gr. costiţă afumată, tăiată mărunt; de îndată ce costiţa începe să pâlpâie, scoate-o şi pune-o la păstrare.

In aceiaşi grăsime pui bucăţelele de carne cât şi 4 cepi tăiate în bucăţi.

Pune sare, piper, umple cu o sticlă de vin negru, lasă să scadă

pe jumătate şi adaugă 900 sau 1000 gr. zeamă de carne. In lipsa zemei de carne pui apă în clocot. Să fiarbă puternic. Adaugă buchetul compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru şi usturoiu. Acoperă cratiţa şi să fiarbă încet la cuptor timp de 3 ore.

După acest timp răstoarnă totul într'o sită pusă peste o cratiţă.

Carnea o treci într'o altă cratiţă, adaugi costiţa afumată ţinută în păstrare, cât şi 250 gr. de ciuperci crude tăiate în bucăţele şi săltate în untdelemn sau unt.

Unii adaugă sosului câteva linguri de sos tomat şi un număr de măsline negre.

Scoate grăsimea sosului şi taie-l peste carne. Să mai fiarbă domol încă 25—30 minute înainte de a da la masă.

MÂNCARE DIN BURGUNDIA

Pentru 6 persoane: 1 kg. carne de vacă pulpă, 125 gr. costiţă afumată, 12 arpagicuri, 150 gr. ciuperci, 1 şi jum. pahar de vin negru, 2 pahare zeamă de carne fără grăsime, o lingură de făină, buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi usturoiu, o lingură de unt.

Tai costiţa în bucăţele mici şi trece 2 minute în apă fiartă. Intr'o cratiţă rumeneşte în unt costiţa şi arpagicul. Scoate-le şi ţine-le la păstrare. Pune în cratiţă, în locul lor, ciupercile săltate pe foc iute apoi scoate-le şi ţine-le lângă costiţă şi arpagicul.

In aceeaşi grăsime, rumeneşte carnea. Scoate grăsimea, presară peste carne făină; pe un foc domol să se rumenească amestecând mereu.

Umple cu vinul şi zeama de carne. Când fierberea a reînceput pune buchetul şi acoperă cratiţa. Să fiarbă încet 2 ore.

Atunci scoate grăsimea sosului adaugă costiţele afumate, arpagicul şi ciupercile. Acoperă cratiţa şi lasă ca să fiarbă încă jumătate de oră.

Să fiarbă până ce sosul va scădea la jumătate.

PRAZ UMPLUT

Faci tocătură întocmai ca pentru ţelină, dovleci, etc. Prazul îl tai în bucăţele lungi ca degetul, îl prăjeşti puţin în unt, îl aşezi în cratiţă cu zeamă de carne, pătlăgele roşii, puţin vin şi ceapă rasă, sare, piper, pătrunjel tocat. Să fiarbă până ce scade.

„TRIPES A LA MODE DE CAEN“ TUSLAMA FRANCEZĂ

Proporţiile pentru un kg. şi jumătate de măruntaie.

Iei măruntaiele obişnuite pentru o tuslama: burtă, momiţe, etc., şi un picior de vacă. Iei şi o oală sau o cratiţă de pământ.

In această cratiţă aşezi un rând de morcovi şi de ceapă tăiată în rondele cât şi un cuişor, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi usturoiu, sare şi piper negru boabe. Peste aceste legume aşezi

un rând de măruntaie tăiate în bucăţi cam de 3—4 cm. pătraţi. Pune şi piciorul de vacă.

Pui, iarăşi un rând de legume şi iarăşi un rând de măruntaie şi sfârşeşti acoperind totul cu un rând de morcovi şi de ceapă. Mai adaugi foi verzi de praz, 2—3 foi de dafin, o ramură de cimbru.

Torni apoi apă până ce tot cuprinsul cratiţei este acoperit de lichid. Acoperi, lipeşti capacul cu hârtie cu cocă. Apoi lasă la cuptor 7—8 ore.

După ce ai scos capacul, ridici foile de praz şi laşi să scadă zeama.

GHIVECIU DE CĂRNURI

Ia o cratiţă de pământ cât mai mare şi pune înăuntru mai multe feluri de carne precum: de vacă, de berbec, de viţel, măruntaie, un picior şi costiţe de porc, costiţă afumată.

Pui cratiţa pe foc după ce ai sărat carnea; acoperi carnea cu apă şi porneşti fierberea. Scoţi de mai multe ori spuma, şi laşi să pâlpăie focul domol.

După ce ai mai luat spuma adaugi fierturii: morcovi, frunză de ţelină, bucăţi din albul prazului, lungi cât un deget şi legate împreună, napi, arpagic, o varză dulce curăţată, tăiată în patru sferturi şi buchetul complet.

După un ceas, bagi în oală mai mulţi cârnaţi, debreţini şi un număr de cartofi tăiaţi bucăţi.

Când toate cărnurile sunt fierte, serveşti.

TUSLAMAUA

Se iau picioarele şi partea dela burtă, cea grasă, zisă muchie, care a fiert pentru ciorba de burtă, cât şi mura. Se curăţă din nou cu apă caldă şi se aşează într'o cratiţă pe foc, cu apă caldă o ceapă, un morcov, o foaie de dafin, ca să mai fiarbă puţin.

Cărnurile se scot apoi, se taie în bucăţele pătrate şi se aşează din nou într'o cratiţă, se pun la foc domol până ce zeama se va gelatina.

Se serveşte cu hrean sau cu usturoiu, după gust.

PIFTIE DE VACĂ SAU DE VIŢEL

Se iau picioare de vacă sau de viţel cu pielea pe ele. Se curăţă, se spală, se despică unghia şi se curăţă, se sparge ţurloiul, se adaugă 2—3 foi de gelatină. Dacă zeama e turbure o limpezeşti cu albuş de ouă. Pregătirea piftiei de vacă sau de viţel se face absolut ca piftia de porc.

CEAPĂ UMPLUTĂ

Cureţi ceapa, o scobeşti şi o umpli cu tocătură făcută ca cea pentru ţelină umplută. O rumeneşti cu puţină făină, îi pui zeamă de carne, o jumătate pahar de vin sau de oţet, puţin zahăr ars, sare, pătrunjel. Laşi să fiarbă şi, dacă a scăzut deajuns, dai la masă.

MASLINE VERZI UMPLUTE

Le scoţi sâmburii şi le pui în apă caldă ca să stea o oră spre a se desăra. Apoi le umpli cu o tocătură de carne la fel ca aceea pentru ţelină, le aşezi în cratiţă cu ceapă rasă rumenită şi trecută prin sită, 50 grame vin alb, zeamă de carne, piper, şi laşi să fiarbă până ce scade.

GULII UMPLUTE

Le cureţi, le speli şi le scobeşti. Faci tocătura ca aceea pentru dovleceii umpluţi, le umpli, le rumeneşti în unt şi le faci sosul tot ca cel pentru ţelină umplută.

GUTUI UMPLUTE

Spală gutuile fără a le curăţa de coajă, scobeşte-le şi dă-le un praf de zahăr în care să stea 15 minute. Apoi le umpli cu o tocătură la fel cu aceea pentru dovlecei, Le rumeneşti în unt, le pui zeamă de carne, puţină ceapă rumenită şi trecută prin sită. Laşi să fiarbă până ce scade, şi dai la masă.

GUTUI CU CARNE

Tai carnea bucăţele şi o prăjeşti în grăsime, acoperi şi mai laşi să fiarbă cu puţină zeamă. Tai gutuile bucăţele, le speli, le dai un praf de zahăr şi le laşi să stea 15 minute, apoi le rumeneşti în unt şi le aşezi în cratiţă, peste bucăţelele de carne. Le pui zeamă de carne sau apă, puţină făină rumenită, zahăr ars, sare. Laşi să fiarbă până ce scade.

PRUNE OPĂRITE CU CARNE

Tai carnea bucăţele şi o rumeneşti în grăsime, prunele le speli bine şi le pui peste carnea prăjită. Pui şi puţină făină rumenită, adaugi zeama de carne, zahăr ars şi laşi să fiarbă până ce scade.

BAME CU CARNE

Proporţiile: 1 kg. carne, un kg. bame.

Cureţi bamele de cozi însă să nu le diformezi. Le dai un praf de sare şi le stropeşti cu zeamă de lămâie.

Prăjeşte bucăţile de carne, aşează-le cu bamele la foc; adaugi

ceapa rasă prăjită şi dată prin sită, bulion de pătlăgele roşii, zeamă de aguridă, sare, piper, puţin pătrunjel, laşi să scadă şi dai la masă.

De va lipsi agurida, o înlocuieşti cu zeamă de lămâie.

La fel se gătesc bamele cu pui.

PĂTLĂGELE VINETE CU CARNE

Tai pătlăgelele şi le pui în apă rece, le scoţi şi le sărezi, le laşi să stea până iese amărăciunea din ele, apoi le storci puţin într'un şervet şi le prăjeşti în unt. Carnea de vacă sau pasărea o prăjeşti în unt, o pui în cratiţă, aşezi pătlăgelele prăjite peste ea. Faci în tigaie puţin râmtaş cu făină şi cu ceapă, stingi cu zeamă de carne şi torni râmtaşul în mâncare. Adaugi bulion de pătlăgele roşii puţin pătrunjel tocat, sare, piper. Laşi să fiarbă până ce scade şi serveşti.

Unii adaugă 2—3 căţei de usturoiu.

Proporţiile: 1 kg. carne şi 3—4 pătlăgele vinete de talie mijlocie.

PĂTLĂGELE ROŞII UMPLUTE

Speli pătlăgelele, le ştergi, le scobeşti şi le umpli cu tocătură care se face ca aceea pentru ţelină. Poţi pune în tocătură şi puţin orez. Le aşezi la tavă sau cratiţă, le pui zeamă de carne şi zeama produsă din ceea ce ai scobit din ele.

Le pui la cuptor. Cine doreşte poate pune smântână sau iaurt în momentul de a servi.

CARNE DE VACĂ CU FASOLE ALBĂ

(Mâncare exotică)

Puneţi într'o cratiţă felii de slănină, rotogoale de ceapă, morcovi, buchetul. Aşezaţi carnea şi umpleţi cu zeamă de carne şi vin alb pe din două, sare şi piper. Să fiarbă domol şi acoperit.

Din altă parte fierbeţi fasole albă — pe care aţi ţinut-o în apă timp de 12 ore. Când fasolea a fiert în apă sărată scoateţi-o şi scuturaţi-o de apă. Apoi turnaţi deasupra sosul în care a fiert carnea.

In altă cratiţă rumeniţi felii de ceapă în unt proaspăt, puneţi-o peste fasole, apoi tot acest sos cu fasolea turnaţi peste carnea aşezată în farfurie.

TOCANĂ CU CARTOFI GRATINATĂ

Faceţi o tocătură ca aceea pentru chiftele prăjite. Adăogaţi buchetul şi puneţi să fiarbă în două linguri de zeamă de carne.

Din altă parte faceţi o piurea de cartofi fără unt. Apoi într'o tavă, aşezaţi tocătura, scoateţi buchetul, aşterneţi deasupra piureaua şi puneţi la cuptor puternic.

INNĂBUŞITĂ „COASTA DE ARGINT"

Iată o pregătire culinară, în adevăr delicioasă. O recomandăm cu tot dinadinsul pentru gustul ei fin, deşi pregătirea costă cam scump.

Proporţiile pentru 1 kg. de carne.

Iei o bună carne de vacă, costiţă fragedă sau o bună spată. O tai în bucăţele.

Iei 250 gr. de costiţă afumată o tai bucăţele şi le rumeneşti în câteva linguri de untdelemn bun de salată. Scoţi costiţa şi o ţii la cald pentru mai târziu. In locul costiţei pune în cratiţă bucăţele de carne pe care le rumeneşti după ce le-ai sărat, şi le-ai piperat. Adaugi şi 2 cepe tăiate felii. Presari şi două linguri de făină, şi amesteci mereu ca să nu se prindă carnea de fund.

După aceea pui 2 căţei de usturoiu striviţi, un buchet compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru şi 2 cuişoare. Torni deasupra 1 litru şi jumătate de vin alb, 1 pahar de apă. Lasă să fiarbă o oră jumătate până la două ore; după ce ai acoperit cratiţa, fiertul să fie iute.

După trecerea acestui timp, treci bucăţile de carne în altă cratiţă, arunci buchetul, torni deasupra sosul prin sită şi adaugi: costiţele rezervate, vreo 7—8 pătlăgele roşii tăiate bucăţi, fără pieliţă şi seminţe cum şi 24 măsline negre fără sâmburi.

Acoperi şi laşi să fiarbă ¾ de oră sau chiar o oră, la foc domol, de astă dată.

Când dai la masă, presari pătrunjel tocat.

CARNE CU ARPAGIC

Iei câteva felii mai groscioare de pulpă. Le sărezi şi le piperezi. Intr'o cratiţă pui unt şi rumeneşti carnea. Pui vreo 20 de arpagicuri spre a le rumeni la fel, pui bucăţele de şoriciu, buchetul, doi căţei de usturoiu striviţi.

Torni, pentru ca să acoperi carnea, de două ori vin negru şi odată apă rece. Să fiarbă descoperit cel puţin două ore.

Arunci buchetul, scoţi grăsimea şi serveşti.

CARNE AMEŢITĂ

Ia un kg. de carne de vacă tăiată în bucăţi mici, apoi 250 gr. costiţă afumată, le tai în bucăţi mai mici. Pui unt într'o cratiţă şi arunci acolo costiţa spre a se rumeni, arunci şi carnea şi câteva cepi tăiate bucăţi. Pui sare, piper, două linguri de făină şi amesteci mereu până se rumeneşte totul. Adaugi buchetul, un căţel de usturoiu tocat, o bucăţică de zahăr. Pui un litru de vin negru şi jumătate litru apă. Acoperi şi laşi să fiarbă 2 ore. In acest timp treci în unt câteva ciuperci şi le arunci în cratiţa cu carne.

Când e gata, scoţi grăsimea şi buchetul şi serveşti.

CARNE CU VARZĂ ACRĂ

Tai varză mărunt şi o aşezi cu bucăţele de piept de vacă (sau de porc) în cratiţă; torni peste ea zeamă de carne şi de varză, pui boabe de piper, pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe. Intercalezi printre straturi câteva felii de slănină cărnoasă cât şi un buchet (pătrunjel, foaie de dafin, cimbru şi un căţel de usturoiu). Să fiarbă pe maşină cât trebue, nu la cuptor.

GHIVECIU

Cel mai bun ghiveciu este acel de toamnă, atunci când carnea de vacă este mai grasă şi când toate zarzavaturile sunt în toiu.

Taie în bucăţi potrivite unele zarzavaturi, altele lasă-le întregi. In ghiveciu pui: cartofi, pătlăgele vinete, pătlăgele roşii, dovlecei, mazăre verde, fasole verde, ardeiu gras, ardeiu lung, bame, varză dulce, fasole ţucără, pătrunjel.

Tai în altă parte, carne de vacă (costiţe şi piept) pe care le prăjeşti puţin în seu de vacă.

Sărezi şi piperezi atât carnea cât şi zarzavatul şi aşezi totul într'o mare strachină de pământ.

Rânduiala este aceasta: pui un rând de carne, un rând de zarzavaturi, iarăşi carne, iarăşi zarzavaturi şi tot astfel până sus. Deasupra pui un strat de pătlăgele roşii, iar în mijlocul ghiveciului un buchet garnisit complet.

Unii pun în ghiveciu apă sau zeamă de carne. Aceasta este o eroare. Ghiveciul trebue să se coacă numai în zeama de zarzavaturi şi în zeama şi grăsimea lăsată de carne. De aceea pe fundul strachinei, sau oalei de pământ, aşezi un strat de seu de vacă proaspăt pentru ca să nu se lipească carnea.

Pui la cuptor câteva ceasuri.

CHIFTELE MARINATE

Faceţi chiftelele ca acelea prăjite dela coloana fripturilor, şi le prăjiţi.

Apoi pregătiţi sosul următor:

Intr'o cratiţă înfierbântaţi unt cât un ou şi rumeniţi două cepe tocate mărunt. Când cepele au prins coloare, adăugaţi o lingură de făină şi amestecaţi mereu să nu se prindă.

Coloarea ajungând aurie, se pun 3—4 linguri de bulion de pătlăgele roşii, amestecaţi câteva minute, şi umpleţi cu zeamă de carne sau apă pentru cantitatea chiftelelor, care trebue să fie acoperite.

Adăogaţi o foaie de dafin, boabe de piper, şi sare. Lăsaţi câteva minute să clocote, apoi puneţi puţin tarhon şi chiftele. Acoperiţi şi lăsaţi să pâlpâie la un foc mijlociu.

Dacă sosul nu a scăzut destul, descoperiţi cratiţa. Cu 15 minute înainte de a servi, cine vrea adaugă puţin oţet (o lingură sau două).

RAGU DE VACĂ

Rumeniţi în unt un kg. de carne de vacă tăiată în bucăţi, 200 gr. şuncă afumată tăiată de asemenea şi câţiva napi curăţaţi şi tăiaţi rotund.

Amestecaţi cu lingura de lemn. Când acestea sau rumenit, scoateţi-le şi ţineţi-le la cald.

Peste untul din cratiţă puneţi o lingură de făină să prindă coloare, apoi umpleţi cu zeamă de carne, adăugaţi buchetul şi o ceapă în care aţi înfipt un cuişor, sare şi piper.

Aşezaţi înăuntru iarăşi carnea, şunca şi napii, acoperiţi cratiţa şi lăsaţi să fiarbă la foc domol.

Se poate întrebuinţa şi rasol fiert cald sau rece. In acest caz, carnea nu va fierbe în sos mai mult de zece minute.

CREIER LA CUPTOR

Curăţaţi un creier şi ţineţi-l 2 ore în apă rece în care aţi pus puţin oţet. Apoi, o jumătate de oră să fiarbă în apă clocotită şi de asemenea oţeţită.

Intr'o tavă sau cratiţă care să meargă la cuptor puneţi ceapă, usturoiu şi pătrunjel tocaţi, apoi creierul şi iarăşi restul aceloraşi legume tocate.

Presăraţi deasupra pesmete, bucăţele de unt, sare, piper, puţină zeamă de carne.

Să stea la cuptor, nu tocmai iute.

FRIPTURILE

FRIPTURĂ IN UNT

In unt fierbinte pui o carne de friptură, ori care, şi o laşi până ce s'a gătit; bine înţeles în timpul preparaţiei o întorci cu furculiţa, apoi o scoţi şi o ţii la cald. Iar în cratiţa unde a fost, pui puţin oţet, toci mărunt asmăţui, pătrunjel şi o idee de usturoiu, rumeneşti puţin şi torni deasupra cărnii.

FRIPTURĂ CU CEAPĂ

Tai carnea de friptură în felii cât şi ceapa în rotogoale. Sărezi şi piperezi. Pui în cratiţă unt şi-l topeşti. Când e fierbinte aşezi feliile de carne şi cele de ceapă. Coci carnea pe amândouă părţile. In timpul pregătirii torni puţin oţet. Spre a nu se arde, torni deasupra zeamă de carne.

FRIPTURĂ GASCONĂ

Iei o bucată de carne din regiunea rinichilor (până la 2 kg.) şi o împănezi cu usturoiu mult. Pui pe fundul unei cratiţe de pământ bucăţi de slănină cărnoasă cât şi bucăţi de şoriciu. Umpli cu apă două

treimi şi vin roşu o treime. Sărezi, piperezi, adaugi o jumătate de morcov tăiat în rondele, un cuişor, cunoscutul buchet. La foc domol timp de 4 ore.

Când serveşti, scoţi grăsimea şi buchetul şi treci sosul prin sită.

FRIGĂRUILE

Tai carnea de vacă — muşchiul — în bucăţele potrivite şi le înşirui pe o frigăruie de lemn sau de metal. Iată un mod foarte recomandabil de a pregăti frigăruile.

Ţii mai întâi carnea câteva ceasuri în sare, piper şi ceapă tocată mărunt. Apoi o scoţi, îi presari cimbru în praf şi o aşezi în frigărue alternând carnea cu foaie de dafin şi costiţă afumată.

In cele două capete, să pui câte o jumătate de pătlăgea roşie.

Această frigărue se poate face şi cu mai multe cărnuri: de vacă, viţel, berbec şi porc, toate deodată. Adică cărnurile alternează cu foaia de dafin pe aceiaşi frigărue.

PULPA INNĂBUŞITĂ

Pui să se marineze bucăţi de slănină; marinata să fie compusă din vin alb, sare, piper, pătrunjel şi usturoiu.

Iei o bucată de carne de vacă, pulpă şi o împănezi cu aceste bucăţele de slănină.

Intr'o cratiţă de pământ pui grăsimea dela rinichi de vacă şi rumeneşti în ea câteva bucăţi de slănină grasă, câteva cepe, câţiva morcovi sau carote, frunze de ţelină, toate tăiate mărunt; totodată pui o foaie de dafin, cimbru, vreo doi cuişori, câteva ciuperci. Pune în cratiţă şi pulpa de vacă pe care o rumeneşti la rândul ei. Umpli cu vin tăiat cu zeamă de carne aşa încât carnea să fie acoperită, apoi pui sare şi piper.

Acoperi, lipeşti capacul şi laşi să fiarbă 4—5 ore. Când dai la masă, scoţi carnea pe o farfurie şi treci toate zarzavaturile din cratiţă prin sită, apăsându-le cu un pisălog.

MUŞCHIU RUSESC

Pui într'o cratiţă două linguri de oţet, şase de untdelemn, un buchet complet şi trei cuişoare. In această marinată pui un muşchi de vacă care va sta acolo o noapte întreagă. A doua zi, îl scoţi din marinată, îl ştergi, îl împănezi cu slănină şi-l pui la cuptor fierbinte. Deasupra îi torni lichidul în care a marinat.

Când carnea e gata, cam cu sânge încă, treci sosul prin sită, iei grăsimea, pui în ea un păhăruţ de smântână mai acrişoară. Amesteci, încălzeşti bine fără să fiarbă. Torni sosul peste muşchiu şi serveşti.

CHIFTELE RUSEŞTI

Toci mărunt muşchiu de vacă. Ii pui sare, piper, adaugi o lingură de măduvă sau puţin unt proaspăt. Frământă bine totul, pune tocătura pe o scândură unde ai presărat făină, şi cu cuţitul tai mici chiftele sau cârnăciori. Tăvăleşte-le în pesmete, pune-le să se prăjească în unt fierbinte. Când s'au rumenit, aşează-le într'o farfurie caldă, toarnă deasupra untul, în care s'a prăjit, amestecat cu puţină smântână proaspătă.

Dai la masă cu cartofi prăjiţi.

COSTIŢĂ NEGUSTOREASCĂ

O mănânci la Paris în toate birturile. Pregătirea ei este foarte cunoscută.

Pui costiţa în cratiţă şi o rumeneşti în unt. In altă cratiţă pui să scadă un pahar de vin negru în care ai pus puţină ceapă şi puţin usturoiu tocaţi. Retrage cratiţa, pune în ea unt proaspăt cât un ou şi câteva picături de oţet. Amestecă şi toarnă peste friptură. Poţi da şi cartofi prăjiţi alături sau altă salată.

FRIPTURĂ COMBINATĂ

Faci o tocătură cum se face pentru chiftele prăjite, jumătate carne de viţel şi jumătate de porc, gălbenuşuri de ouă, albuşul bătut în spumă, pâine muiată în lapte, usturoiu mai mult, pătrunjel, ceapă prăjită, sare, piper.

Din altă parte tai felii de muşchiu, vrăbioare, fleici, cotletă, sau numai una din aceste cărnuri de friptură.

In cratiţă — de preferat cea de pământ — pui un strat de carne şi altul de tocătură, mergând tot la fel până ce ai umplut-o. Printre straturi presari cimbru în praf, foi de dafin şi piper. Sărezi feliile de carne, umpli cu vin roşu până sus. Acoperi. Lipeşti capacul şi pui la cuptor sau pe maşină, sau pe cărbunii vetrei să se coacă vreo 7 ore.

Se poate mânca şi caldă şi rece această friptură.

FRIPTURĂ CU SLĂNINĂ

Iei bucăţi de carne pentru friptură; muşchiu, coaste, vrăbioare, fleici; le sărezi, le piperezi. Pe fundul cratiţei aşterni felii de slănină cărnoasă (felii lungi), usturoiu curăţat şi strivit, pătrunjel tocat, praf de cimbru şi foaie de dafin şi feliile de carne. Apoi iarăşi câteva felii de slănină — două cel mult — şi iarăşi carne şi aromatele până sus. Sfârşeşti cu vreo două felii de slănină, usturoiu şi pătrunjel tocat. Arunci câteva păhăruţe de vin, dar nu până sus şi zeamă de carne dacă ai, o lingură sau două de bucătărie. In lipsă pui puţină apă. Acoperi, laşi să fiarbă vreo 2 ore pe maşină, apoi descoperi şi pui la cuptor până ce se găteşte.

MUSCHIUL NAPOLITAN

Puneţi un muşchiu împănat cu slănină într'o cratiţă sau tigae, în care aţi aşternut felii de slănină, rondele de morcovi şi de ceapă, zeamă de carne şi vin alb pe din două. Lichidul să ajungă până la jumătatea cărnei. Lăsaţi să fiarbă cât trebue.

Scoateţi grăsimea sosului, îl turnaţi peste carne şi presăraţi hrean ras.

CHIFTELE PRĂJITE

Faci o tocătură ca aceea pentru umplutura ţelinei sau a sarmalelor de varză dulce. Toci împreună două părţi carne de vacă sau de viţel, încă şi mai bine, şi o parte carne de porc. Apoi un ou sau două întregi potrivit cu cantitatea cărnei (un ou la jumătate kg. carne), miez de pâine muiat în zeamă de carne, ceapă prăjită, pătrunjel tocat, sare, piper, puţină slănină, dacă carnea nu e destul de grasă. Toci toate acestea împreună. Faci chiftelele, le tăvăleşti în făină şi le prăjeşti în unt sau untură. Se mănâncă şi calde şi reci.

ŞATOBRIAN (CHATEAUBRIAND)

Este o friptură clasică.

Luaţi carnea de biftec, dar groasă de vreo 6 sau 7 centimetri şi frigeţi-o pe un foc domol, cel puţin 30—40 de minute. Intoarceţi carnea de mai multe ori dar nu o săraţi decât după ce s'a gătit, căci altfel s'ar întări.

O altă manieră de a frige. Şatobrianul este aceea la frigare. Se aşează biftecul între două bucăţi de rasol şi se frige la foc foarte viu până ce bucăţile de rasol s'au ars în timpul acesta, şatobrianul se coace cu încetul între cele două cărnuri arse.

Această friptură se serveşte cu cartofi suflé.

Pentru a avea buni cartofi astfel pregătiţi, tăiaţi-i în rondele, ştergei-le umezeala, aruncaţi-i în untură nu prea fierbinte, scoteţi-i un minut, apoi aruncaţi-i în altă cratiţă cu untură foarte fierbinte. Scoteţi-i cum s'au umflat, presăraţi sare şi puneţi-i în farfurie.

MUSCHIU DE VACĂ GRĂDINĂRESC

Impănezi muşchiul cu puţină slănină, îl coci în unt. Il aşezi pe farfurie acoperindu-l cu sosul în care s'a copt.

Alături o salată de zarzavaturi amestecate.

MUSCHIU ENGLEZESC

Pui într'o cratiţă ceapă şi morcovi tăiaţi mărunţi, cunoscutul buchet, câteva ramuri de ţelină şi unt proaspăt. Acoperi cratiţa, după ce ai aşezat muşchiul peste legume şi pui la cuptor la căldură moderată. Stropeşti carnea, din când în când, cu untul său; înainte de a fi copt deplin îl sărezi. Băgaţi de seamă să nu se ardă legumele.

Cum s'a copt definitiv scoţi carnea şi o păstrezi la căldură. Apoi untului din cratiţă îi adaugi un pahar de Maderă sau alt vin dulce care să se asemene, mai pui un pahar de vin alb şi puţină zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute. Apoi treci sosul prin sită şi-i scoţi o parte a grăsimii.

Deslegi atunci muşchiul, îi dai la o parte slănina ce-l acoperea şi e pus pe farfurie încunjurat de legumele şi sosul din cratiţă.

TURNEDO (TOURNEDOS)

Tăieţi într'un muşchiu o bucată mică cât podul palmei şi de formă rotundă şi groasă cât trei degete. Puneţi carnea, fie la grătar, fie într'o tigaie cu unt să se prăjească.

Această friptură se mănâncă cu un sos făcut astfel:

Pregătiţi un râncaş cu unt şi făină şi umpleţi cu zeamă de carne, sare, piper, un gălbenuş de ouă. Amestecaţi, adăugaţi funduri şi anghenarri, lăsaţi să fiarbă câtva timp, după ce aţi adăugat şi pătrunjel tocat.

Turnaţi peste friptură şi serviţi.

TURNEDO GASTRONOMIC

Această friptură numită în limba franceză „Tournedos", este tăiată din părţile subţiri ale muşchiului; să nu fie mai greu de 100 gr. Această friptură e făcută, cum am spus mai sus, ori friptă pe grătar, ori în tigaie cu unt.

Turnedoul gastronomic pentru 6 persoane este astfel făcut: Pregăteşte, mai dinainte, un amestec, de legume precum: 30 gr. carote, 15 gr. ceapă, 30 gr. partea slabă a şuncii crudă, puţin cimbru; totul tocat cât se poate mai mărunt. Apoi se adaugă şi o foaie de dafin. Acest amestec îl rumeneşti în unt la foc domol, cel puţin 30 minute. Atunci adaugi un păhărel de coniac, câteva linguri de vin alb, câteva linguri zeamă de carne şi puţin pătrunjel tocat. Leagă sosul cu 60 gr. unt şi 125 gr. de unt de ficat (foie gras) trecut prin sită.

Pune sare pe muşchiu şi saltă-i repede în unt. Pui carnea pe farfurie caldă şi torni deasupra sosul.

Se servesc, pe altă farfurie, şi cartofi în unt.

TURNEDOUL (TOURNEDOS) DE FRANZELUŢE

Taie câteva felii de muşchiu şi pune-le să se coacă în unt proaspăt; când s'au făcut, aşează carnea pe franzeluţe prăjite în unt. In cratiţa unde s'au făcut bucăţile de carne torni două-trei linguri de vin ceva mai dulce. Să scadă puţin pe foc, apoi adaugi unt proaspăt, amesteci şi torni peste canapelele de carne.

Intre bucăţelele de carne pune jumătăţi de tomate cu partea tăiată în sus şi scobite pe care le umpli cu sos bearnez. (Vezi sosurile).

Se adaugă şi cartofi prăjiţi în unt.

TURNEDOUL MONTE CARLO

Coci în cratiţa cu unt, bucata de muşchiu numită „Tournedos“ şi când s'a făcut, o scoţi pe farfurie de dat la masă.

Peste carne torni un sos tomat în care s'a pus şi puţin usturoiu pisat.

De jur-împrejur fasole verde făcută în unt proaspăt.

TURNEDOUL CU MĂDUVĂ

Coci friptura, cum am arătat mai sus, apoi o aşezi pe o farfurie caldă. Apoi pui deasupra măduvă de vacă rumenită în unt proaspăt, iar garnitura; mazăre boabe săltate în unt.

TURNEDOUL PE ZARZAVATURI

Coci muşchiul în unt şi untdelemn.

In altă parte coci în unt şi untdelemn următoarele elemente: ceapă tocată subţire, felii de pătlăgele vinete, vreo doi ardei lungi cojiţi şi tăiaţi subţire, în sfârşit câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, pătrunjel tocat, sare şi piper.

In oala în care s'a fript carnea torni puţină zeamă de carne, freci fundul cratiţei, amestecă şi toarnă peste carne şi legume.

PÂRJOALA NEGUSTORULUI

Ia o pârjoală de bună calitate, săreaz-o, pipereaz-o şi rumeneşte-o în unt proaspăt fără acoperirea tigăiei. La jumătatea rumenirei, întorci carnea. Când o picătură de sânge începe să se ivească, pârjoala e gata. Scoate-o din tigaie şi ţine-o la cald. Scoate untul în care s'a copt; pune în locul lui o linguriţă de ceapă tocată şi un pahar de vin roşu. Să scadă aproape cu totul. Apoi, dar nu pe foc, baţi 50 gr. unt, proaspăt şi-l torni peste ceapa şi zeama unei jumătăţi de lămâie. Torni acest sos pentru pârjoală şi serveşti împreună cu cartofi prăjiţi.

FRIPTURĂ PROVINCIALĂ

Taie în bucăţi carnea de vacă din pulpă. Impănează fiecare bucată cu slănină tăvălită într'un praf amestecat de sare, piper şi cimbru, udă cu 500 gr. vin alb, un pahar de coniac, câteva linguri de untdelemn. Să stea carnea toată noaptea în acest amestec.

A doua zi, untezi o oală de pământ, apoi iei: bucăţi de şoriciu tăiate pătrat, bucăţi de costiţă afumată, acestea două opărite puţin, morcovi şi ceapă tăiate în rotogoale, buchetul, un căţel de usturoiu strivit. Adaugă câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe. Toate aceste legume le amesteci împreună. Cu jumătatea acestui amestec, garniseşti fundul oalei, pui deasupra bucăţi de carne, de şoriciu şi de costiţă, acoperi cu restul legumelor, apoi restul cărnei şoriciului şi costiţei. După fiecare strat, pui sare şi piper. Torni apoi tot lichidul

în care s'a marinat carnea în cursul nopţii, adaogi un pahar de vin alb, o bucată de coajă de portocală uscată.

Acoperi hermetic cratiţa, lipind capacul cu hârtie, o pui pe maşina fierbinte şi, când auzi că fierberea a început, treci mâncarea la cuptor unde, timp de trei ore, se va coace încet şi regulat.

In sfârşit scoţi din oala din cuptor, ridici capacul, speli marginile vasului, arunci buchetul şi coaja de portocală, scoţi din grăsime şi duci la masă în oala de pregătire.

Recomandăm această delicioasă mâncare.

COSTIŢA CU CIUPERCI

Această friptură se coace în unt fierbinte pus într'o cratiţă.

Când s'a făcut, o scoţi pe farfuria de servit.

Apoi în cratiţă torni un pahar de Maderă sau alt vin alb, freci fundul cratiţei apoi adaugi un număr de ciuperci mici coapte, untul- în care s'au copt şi puţină zeamă de carne. După 2—3 minute de stat pe foc, pui ciupercile în jurul costiţei, treci sosul prin sită şi-l torni peste friptură.

Insoţeşti cu cartofi în orice fel.

MUŞCHIU SPANIOL

Pui într'o cratiţă o bucată de muşchiu împănat şi înfăşat cu slănină. Umpli cu zeamă de carne şi vin alb pe jumătate. Adaugi foaie de dafin, sare, piper, nucşoară rasă şi scorţişoară pisată. Să fiarbă domol un ceas şi jumătate.

După acest timp mai adaugi stafide şi să mai fiarbă cam 30 de minute.

Pui friptura pe farfurie caldă şi torni sosul peste el.

GRĂTARUL

COSTIŢA (ENTRECOTE) REGIONALĂ

Unge carnea cu unt sau cu untdelemn, presară puţină sare şi puţin piper şi pune la grătar.

După ce s'a fript pârjoala, o scoţi pe farfurie şi torni deasupra ei puţină zeamă de carne în care ai amestecat puţin unt proaspăt.

Această friptură se însoţeşte cu cartofi prăjiţi, copţi, suflaţi, etc., după dorinţă.

MITITEI

Iată o friptură populară, care a trecut chiar graniţa. Numele are origină istorică, datează din anul 1872 sau 1873, naşul a fost popularul umorist de odinioară, N. T. Orăşanu, supranumit Nichipercea, după numele unui ziar umoristic pe care l-a redactat sub domnia lui Vodă-Cuza.

Pe vremea aceea birtul lui Iordache Ionescu din strada Covaci, situat exact unde este astăzi birtul cu acelaşi nume, era un mic birtuleţ instalat într'o căsuţă măruntă, unde intrai aplecându-te spre a nu te lovi cu capul de pragul uşii. Birtul îşi făcuse reputaţia unui restaurant unde se mănâncă bune fripturi, buni cârnaţi şi „bune mâncări".

Intr'o bună dimineaţă lui N. T. Orăşanu îi veni ideea să alcătuiască un vocabular original de mâncări. Şi lucrul fu făcut. Acest vocabular făcu, în bună parte, popularitatea restaurantului care fu cunoscut de atunci, sub numele de „La Iordache" şi care mai purta şi numele convenţional „La Idee".

Şi iată de ce:

Lista de mâncări începea cu ţuica, urma cu celelalte pregătiri şi sfârşea cu vinurile. Pe cât ne aducem aminte, iată o parte din aceste supranume:

Ţuica: O idee. Apa: O naturală. Pâinea: Abundenţa. Scobitoarea: O baionetă. Ardeiul roşu: O torpilă. Varză acră: Origină de Belgrad. Ghiaţa: Cremă de Siberia. Cârnaţi mici: Mititei. Cârnatul mare cu piele: Patrician. Fleica: O inocentă. Cafeaua turcească: Un taifas. Un litru de vin cu o sticlă de borviz: O baterie. Paharele care însoţeau bateria: Semiplutoane. Tacâmul: Regulamentul. Plata: Protocolul, etc.

Dintre toate aceste numiri, toate au pierit încetul cu încetul, numai două au supravieţuit, ceva mai mult; au fost adoptate la toate restaurantele, grădinile, cârciumile, bodegile; acestea sunt: Bateria şi mititeii.

Până la un punct, pe ici pe colo, mai trăiesc încă şi „Patricienii", iar „Protocolul" se mai aude, câteodată, la „Iordache".

Acum să arăt ce este pregătirea „Mititelului". Reţeta o avem dela restaurantul Ghiţă Iordăchescu.

Se ia carne moale de vacă, în special dela ceafă cât şi din pulpă în cantităţi egale. Se taie bucăţi, se adaugă seu de vacă subţire (adică prapor), se taie la fel şi se amestecă.

La 2 kg. de carne se pun 200 gr. seu, se sărează, se amestecă bine şi se toacă cu maşina, se trece mai întâi printr'o sită mai deasă, apoi printr'o sită mai rară.

Tocătura o închizi într'o pânză impermeabilă şi o aşezi în ghiaţă sfărâmată, unde stă cel puţin 5—6 ore.

După ce ai scos-o din ghiaţă, o pui într'o cratiţă şi adaugi chimion şi enibahar pisat în cantitate de 30 gr. Apoi să ai un vas cu zeamă de carne şi usturoiu strecurat, din care să adaugi tocăturii în timpul când o frămânţi şi se leagă bine carnea.

Pe urmă agăţi maşinii de tocat o pompă cu care formezi cârnaţi învârtind de manivela maşinii; cu o mână învârteşti şi cu alta prinzi cârnaţii atât de lungi cât îi doreşti.

Apoi îi frigi la grătar pe foc iute, grătarul fiind încins.

In timpul friptului unge-i cu o pană muiată în zeamă de carne. Când s'a umflat, mititelu e gata.

PATRICIENI

Sunt cârnaţii cei mari cu piele, care se cumpără dela cârnăţării şi unele băcănii. Se frig pe grătar fierbinte şi pe un foc puternic, adică pe grătarul pus pe un jăratic adânc cel puţin de o palmă. Trebue să se frigă încet.

PÂRJOALĂ (entrecote)

Coasta de vacă se curăţă şi se subţiază cât de mult. Se pune piper şi praf de cimbru. Sare nu se pune decât atunci când friptura este aproape gata.

FLEICI

Sunt două feluri de fleici, cea numită „curea“ şi cea de „deşert“. Fleica curea este subţire şi lungă şi trebue să fie grasă, fleica de deşert nu are de loc grăsime.

Aceste fripturi se frig la fel pe grătar, în aceleaşi condiţiuni ca şi pârjoala; dar nu se pune cimbru.

VRĂBIOARĂ

Animalul nu are decât 2 vrăbioare, totuşi măcelarii vând multă carne sub cuvânt că ar fi vrăbioară.

Vrăbioara adevărată este o excelentă friptură, foarte gustoasă. Se frige pe grătar ca şi fleicile şi pârjoala. Dar trebue friptă nici prea uscată, nici cu sânge.

FICAT LA GRĂTAR

Frigeţi pe grătar felii de ficat. Focul să fie repede.

Intr'o cratiţă cu unt fierbinte, puneţi multă ceapă tocată şi vreo 2 căţei de usturoiu tocaţi la fel spre a se rumeni. Adăugaţi zeama unei jumătăţi de lămâie.

După ce ficatul s'a fript, aşezaţi-l în farfurie felii, apoi puneţi toată tocătura de legume, acoperiţi cu celelalte felii de ficat şi turnaţi deasupra sosul căruia i-aţi adăugat pătrunjel tocat.

XVII. CARNEA DE VIŢEL

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Când mergem în piaţă şi cumpărăm carne de viţel, un număr de măcelari ne invită să cumpărăm carnea aceasta expusă pe tarabe sau atârnată în cuiu. Dar cum să recunoaştem când carnea de viţel este proaspătă şi de bună calitate?

Iată indicaţiile.

Carnea de viţel de bună calitate este albă, foarte puţin trandafirie. Carnea trebue să fie acoperită de grăsime, o grăsime albă întinsă peste tot şi mai mult în regiunea rinichilor. Pe când carnea de viţel de o calitate inferioară e de coloare mai închisă, foarte trandafirie, iar grăsimea ei e puţină şi cam cenuşie.

Apoi alte observaţii de mare importanţă: carnea de viţel s'o pregăteşti şi s'o mănânci de îndată ce ai cumpărat-o. Carne de viţel nu trebue păstrată de azi pe mâine, fiindcă se strică foarte uşor.

Cel mult carnea cumpărată dimineaţa să fie gătită seara. Până atunci *păstraţi-o atârnată de un cuiu,* iar nu pe o farfurie, sau un vas de bucătărie. Fiindcă partea care stă lipită de vas devine lipicioasă şi primeşte o coloare pământoasă.

Tot astfel să nu cumpăraţi nici carnea de viţel prea tânăr. Ceea ce măcelarul vă prezintă ca un viţel de lapte este carnea unui viţel de cel mult trei săptămâni care a fost ucis atât de hain, spre a-i vinde pielea la tăbăcari.

Carnea unui astfel de viţel e fără gust, coloarea este cam verzuie, grăsimea cam cenuşie şi când o freci între degete e săpunoasă. Oasele sunt aproape flexibile, măduva e moale şi aproape curge.

Nu cumpăraţi o astfel de carne.

TOCANĂ DE VIŢEL

Taie carnea bucăţele şi o prăjeşti în slănină tocată, acoperă, lasă ca să salte puţin, apoi aruncă peste ea ceapă tocată mai multă. Las-o să fiarbă în zeamă de carne şi, din când în când, pune câte puţină carne. Adaugă sare, piper şi ardeiu roşu.

O dai la masă după ce ai turnat peste carne câteva linguri de smântână.

EINGHEMACHT

Taie carnea mărunt şi salt-o puţin în unt sau în grăsime spre a se rumeni. Scoţi carnea şi în acea grăsime pui o lingură de făină pe care o amesteci cu lingura de lemn. Ţii cratiţa pe foc domol. Când făina e aproape de a se rumeni, torni în ea zeamă de carne şi vin alb (trei părţi zeamă şi o parte vin). Aşezi bucăţelele de carne, pui sare, piper, ceapă tăiată, pătrunjel, o felie de lămâie şi laşi să fiarbă încet. Se pot pune şi ciuperci.

FRIPTURĂ INNĂBUŞITĂ

Taie într'o cratiţă slănină, ceapă şi morcovi, ţelină şi alte zarzavaturi. Ia apoi o bucată de carne de viţel pentru friptură şi o pune netăiată peste zarzavaturi, adaugă zeamă de carne şi acoperă. Să fiarbă pe foc domol. Stropeşti, din când în când, carnea cu zeama ei, când e aproape gata o pui descoperită la cuptor. Sosul îl treci prin sită şi-l torni peste carne. Poţi adăuga sosului vin sau slănină.

FRICANDEAU

Această friptură are multă asemănare cu cea de sus.

Iei carne de viţel din regiunea rinichilor şi o împănezi cu slănină.

Intr'o cratiţă pui bucăţele de unt sau de slănină, aşterni apoi morcovi, ceapă tăiată în rondele, o foaie de dafin, cimbru. Carnea o sărezi bine apoi o pui deasupra zarzavatului. Acoperi cratiţa şi o pui la foc moderat. Laşi să se facă fără a descoperi şi fără a pune apă sau zeamă de carne. Când carnea e gata, acoperi şi o pui la cuptor, unde o stropeşti cu zeamă lăsată din ea şi din zarzavaturi.

Scoţi friptura, o pui pe farfurie şi zarzavaturile le treci prin sită subţire zdrobindu-le.

Acest fricandou se poate face şi umplând cu zeamă de carne.

TOCANĂ FRANCEZĂ (RAGOUT JARDINIERE)

Pentru 12 persoane iei 2 kg. de carne de viţel pe care le rumeneşti în unt. In altă cratiţă rumeneşti legumele, 24 arpagicuri, mazăre boabe, unul sau doi morcovi în rondele, buchetul.

După ce legumele s'au rumenit, le pui deasupra cărnei, în cratiţă mai adaugi vreo 12 cartofi tăiaţi în bucăţi, stropeşti cu o lingură de făină, sare, piper şi zeamă de carne.

Se face la fel cu carnea de berbec.

Acoperi şi laşi să fiarbă până ce e gata.

FRIPTURĂ DE VIŢEL PENTRU BOLNAVI

Ia o felie de carne de viţel, bate-o, leag-o să stea rotundă, pune-o într'o cratiţă cu unt şi cu sare, pune-o să se frigă încet la cuptor stropind-o cu zeama ei. Pune-o în farfurie şi toarnă-i deasupra zeama.

VIŢEL CU SMÂNTÂNĂ

Taie în bucăţi mici carne de viţel şi pune-o la foc cu unt, sare şi piper. Acoperă şi pune la foc. Când va fi pe jumătate făcută, adaugă-i 60 gr. făină, amestecă şi, când făina tinde să se rumenească, toarnă deasupra 50 gr. smântână. Să fiarbă pe foc domol şi când dai la masă toarnă sosul prin sită peste carne.

VIŢEL SUB TOCĂTURĂ

Pune o bucată de carne de viţel să se marineze în untdelemn, sare şi piper. Să stea 12 ore.

Scoţi viţelul şi-l pui într'o cratiţă în care, în prealabil, ai pus unt proaspăt, care s'a topit şi înfierbântat. Deasupra cărnei aşezi o tocătură compusă din miez de pâine, slănină, ceapă, usturoiu, pătrunjel, gălbenuşuri de ouă cât trebue cât şi albuşul dela un ou.

Pune la cuptor la foc domol.

SULURI DE VIŢEL

Peste feliile de viţel aşează partea slabă a bucăţilor de şuncă.

Apoi faci următoarea tocătură: grăsimea şuncei întrebuinţată, pătrunjel şi ciuperci tocate, 50 gr. de râhtaş (unt cu făină) şi fierbe 10 minute, amestecând mereu. Peste fiecare bucată de viţel şi şuncă întinzi din această tocătură. Lasă să se răcească, răsuceşte carnea cu tocătura înăuntru şi leagă sulurile cu aţă.

Rumeneşte aceste suluri în unt. Adaugă tot ce a rămas din tocătură, sare, piper şi coci încă o jumătate de oră.

Când s'a gătit, desfaci aţele sulurilor şi torni peste ele sosul trecut printr'o sită cu ajutorul unui pisălog.

COTLETE IN PLIC

Iei costiţe mici de viţel şi le marinezi, timp de o noapte sau o zi, în untdelemn în care ai pus pătrunjel, ceapă, usturoiu, ciuperci, toate tocate mărunt, sare şi piper.

Apoi într'o hârtie, de două ori mai mare ca cotleta, şi pe care ai uns-o cu unt, presari pătrunjel tocat. Pui cotleta, pui deasupra alt rând de pătrunjel, închizi bine hârtia şi frigi la grătar.

Serveşti în hârtie.

BLACHETA DE VIŢEL

O jumătate kg. de piept de viţel, o tai în bucăţi. Pune-le într'o oală şi toarnă deasupra apa fierbinte până ce carnea e acoperită. Sărezi. După 20 minute scoţi carnea.

Apoi faci sosul acesta:

Pui într'o cratiţă unt cât o jumătate de ou; când s'a topit pune 2 linguri de făină, amestecă cu lingura de lemn şi nu laşi să se rumenească; adaugă 2 pahare de apă, sare, piper şi buchetul fără usturoiu.

Când sosul a devenit alifios, pune carnea precum şi câteva ciuperci şi arpagicuri. Aceste două elemente nu trebue puse decât trei sferturi de oră înainte de a da la masă.

FICAT DE VIŢEL LA CRATIŢĂ

Proporţiile pentru 4 persoane.

Iei o jumătate kg. de ficat, îl tai în felii şi-l pui în cratiţă cu unt cât un ou, dar numai după ce untul s'a topit şi înfierbântat. Sărezi, laşi 15 minute pe foc şi când furculiţa intră uşor în ficat fără să iasă sânge, ficatul e gata.

Serveşte cu un sos maître d'hotel. (Vezi sosurile).

FICAT DE VIŢEL CU ARPAGIC

Un kg. de ficat îl împănezi cu slănină. Pune în cratiţă unt sau altă grăsime. Când s'a topit pune ficatul şi întoarce-l pe toate părţile spre a se rumeni. Când s'a rumenit scoate-l şi fă în acea cratiţă un rântaş. Apoi pui, când rântaşul e gata, sare, piper, buchetul, bucăţi de morcovi sau carote, o duzină de arpagicuri. Apoi ficatul şi apă astfel ca acesta să fie acoperit pe jumătate.

Să fiarbă cam 2 ore jumătate.

Il scoţi pe farfurie şi îl serveşti cu legumele împrejur şi cu sosul turnat deasupra.

ESCALOP „FRANCHARD"

Iei o bucată de viţel pentru escalopă şi o tai în felii; aceste felii le rumeneşti repede în unt. Din altă parte toci mărunt: asmaţui, pătrunjel, tarhon mult, cimbru şi un căţel de usturoiu. Pui toate acestea lângă viţel, sărezi şi piperezi. Mai pui şi câteva ciuperci spălate cu oţet şi tăiate mai mari.

Legi cu o lingură de făină, amestecând mereu, pentru ca să scadă bine.

La masă adaugi peste escalopă, sosul şi două pătlăgele roşii fierte şi trecute prin sită.

La fel se pregăteşte şi puiul de găină dar fără sosul de pătlăgele.

MÂNCARE DE VIŢEL CU OREZ

Să fierbi trei rinichi; după ce s'a luat spuma, rinichii se taie în felii subţiri.

Prăjeşti 4 cepe de mărime mijlocie şi taie-le felii după ce s'au rumenit, adăogând zeamă de carne şi făină pe un vârf de cuţit. Acestea vor fierbe împreună, apoi vor fi strecurate.

In acest sos strecurat, adaugă rinichii, o foaie de dafin, puţin piper boabe, şi un pahar de vin alb.

Laşi să fiarbă toate împreună la foc domol.

Din altă parte ai fiert orez în apă sărată, dar bobul să rămâie neterciuit.

In farfurie aşezi rinichiul la mijloc, iar orezul de jur-împrejur.
Această mâncare se face şi cu rinichi de porc.
Unii fac această mâncare fără ceapă.

ŞNIŢEL DE VIŢEL

Luaţi carne dela pulpă, băteţi-o, tăiaţi-o în felii subţiri, săraţi şi piperaţi.

Tăvăliţi carnea în ou bătut, apoi în praf de pesmete sau în făină şi puneţi în cratiţa în care aţi înfierbântat untul.

Intoarceţi pe cealaltă parte, de îndată ce s'a prăjit pe o parte.

Tot la fel se pregătesc costiţele de miel şi puiul foarte tânăr de primăvară.

VIŢEL BURGHEZ

Ia un kg. şi jumătate de viţel, împănează-l cu slănină şi leagă-l spre a nu se răspândi.

Umple cu doi litri zeamă de carne, un picior de viţel, o bucată de şoriciu. Pune să fiarbă.

La întâiul clocot adaogă:

400 gr. morcovi, 300 gr. ceapă, 3 cuişoare în ceapă, un buchet, sare şi piper.

Să fiarbă domol 3 ore cu capacul pus numai pe a treia parte a cratiţei.

Cu 20 minute înainte de a scoate carnea, acoperă complet punând foc peste capac.

Stropeşte cu zeama din cratiţă, de 5, 6 ori în timpul fierberii.

Când viţelul e fiert, scoate-l în farfurie, aruncă buchetul şi trece sosul prin strecurătoare.

O parte a sosului rezerv-o pentru a doua zi, spre a fi mâncat transformat în aspic.

VIŢEL PROVENSAL

1 kg. de piept de viţel tocat în bucăţi de 6 centimetri pătraţi. Tai şi 200 gr. ceapă, toci împreună ½ foaie de dafin, puţin cimbru şi 1 căţel usturoiu.

Intr'o cratiţă pune 100 gr. untdelemn. Pune carnea, ceapa, dafinul, cimbrul, usturoiul cu sare şi piper.

Pune pe foc domol, cu jăratic peste capac. Să fiarbă 2 ore, amestecând cu lingura de lemn din 5 în 5 minute. Adaugă 500 gr. zeamă de carne şi 2 linguri de pătrunjel tocat.

Să mai fiarbă 5 minute. Pui carnea în farfurie, torni sosul peste ea şi serveşti.

FICAT DE VIȚEL (PREGĂTIRE ITALIANĂ)

Taie 1 kg. ficat în felii lungi groase de 2 centimetri.

In cratița cu unt proaspăt topit pune aceste bucăți să fiarbă 6 minute; 3 pe o parte, 3 pe cealaltă.

Scoate ficatul din cratiță și ține-l la cald.

In untul rămas pune: 25 gr. făină, 25 gr. eșalotă sau ceapă tocată, câteva ciuperci spălate, curățate și tocate.

Amestecă pe foc adăugând 200 gr. vin alb și 200 gr. zeamă de carne. Să scadă zece minute. Adaugă sosului o lingură de pătrunjel tocat. Dacă sosul e prea scăzut, mai adăogați puțină zeamă de carne. In cazul contrar, mai ține pe foc să scadă.

FICAT DE VIȚEL PREGĂTIRE ENGLEZĂ

Taie un kg. de ficat în felii lungi de 2 centimetri; tăvălește în făină, după ce le-ai sărat și piperat. Pune-le în cratița cu unt să le rumenești. Rumenește câte 3 minute în fiecare parte. Scoate-le și ține-le la cald.

In untul cratiței pui să se rumenească felii de slănină slabă (costiță afumată). In farfurie pui straturi de ficat și de slănină, iar în mijlocul cărnei, cartofi fierți. Toarnă sosul deasupra și zeama unei jumătăți de lămâie.

Presară pătrunjel ras.

FICAT DE VIȚEL BURGHEZ

Impănează 1 kg. ficat cu slănină tăvălită în sare și piper. Rumenește ficatul în unt, întorcând bucata de mai multe ori.

Când s'a prăjit, scoate-l la cald, iar în cratiță pune 20 gr. făină. Amestecă pe foc cu lingura de lemn 4 minute. Adaugă: 500 gr. apă, 500 gr. vin alb, un buchet, o ceapă cu 2 cuișoare, sare, piper.

Să fiarbă.

Pune din nou ficatul în cratiță și adaugă 2 bucăți carote.

Acoperă pe trei sferturi și lasă să fiarbă la foc foarte domol.

După 2 ore de fierbere, adaugă 10 cepe tăiate lungi de 3 centimetri, curățate și rumenite în unt.

Să mai fiarbă un ceas.

Scoți ficatul în farfurie. Treci sosul prin strecurătoare, după ce ai aruncat buchetul și ceapa unde au fost înfipte cuișoarele; torni sosul peste ficat și servești.

Morcovii și cepele vin alături.

PICIOARE DE VIȚEL SOS „POULETTE"

Ia 2 picioare de viței și scoate-le osul cel mare din mijloc. Opărește-le și fierbe cu: ceapă, buchetul, 1 căței de usturoiu, 1 cuișor înfipt în ceapă, 100 gr. oțet, 120 gr. apă, sare, piper.

Când picioarele au fiert, scoate micile oscioare cu cea mai mare

grijă, iar carnea o pui între două scânduri cu o greutate deasupra, pentru ca să se scurgă apa. Ţii aşa spre a se răci.

Taie fiecare picior în 8 bucăţi de aceeaşi mărime. Apoi pui picioarele în 600 gr. de sos poulette. (Vezi sosurile).

Pune să fiarbă până la întâiul clocot.

ESCALOPE UNGUREŞTI

Rumeneşti în unt mai multe felii de viţel, apoi le scoţi şi le ţii la cald.

Pune în locul lor în unt 100 gr. ceapă tocată şi opărită. Când ceapa s'a rumenit, toarnă deasupra 200 gr. smântână acră şi 100 gr. zeamă de viţel. Adaugă zeama scoasă din viţel. Pune pe foc să scadă. Trage cratiţa de pe foc şi introdu unt proaspăt.

Pune escaloapele în farfurie, toarnă sosul peste ele, şi de vrei adaugă şi găluşti de făină.

VIŢEL CU ŞUNCĂ „SINGARA"

Ia mai multe cotlete de viţel şi scoate-le oasele. Rumeneşte-le în unt. Scurge untul şi adaugă 400 gr. zeamă de viţel şi 300 gr. sos spaniol. Să fiarbă încet.

Taie din şuncă atâtea felii câte cotlete ai şi de aceeaşi mărime cu cotletele; să fie groase de 1 jum. centimetru. Rumeneşte şunca în unt timp de 5 minute.

Pune cotletele în farfurie, peste fiecare o bucată de şuncă. Sosul cotletelor îl cureţi de grăsime, îl treci prin sită şi-l torni peste cotlete.

Sosul spaniol este un sos care se prepară din: carne de viţel trei sferturi, carne de vacă un sfert, buchetul, sare, piper, un rântaş de unt cu făină, carote..

Când a fiert îndestul, îl treci prin sită după ce ai scos grăsimea.

Sosul se păstrează chiar 4 zile şi se întrebuinţează la unele mâncări în bucătăria franceză.

Lipsind acest sos, se poate pregăti unul care să se asemene.

COTLETE DE VIŢEL „A LA DREMY"

Ia 12 cotlete cu os. Impănează cu limbă afumată, slănină şi trufe. Pune cotletele într'o cratiţă cu 500 gr. zeamă de carne şi legume şi 300 gr. zeamă de viţel, vacă şi pasăre, fierte împreună. Acoperă cotletele cu o hârtie, acoperă şi cratiţa ermetic şi pune pe foc.

Când cotletele s'au fiert, pune-le în altă cratiţă; toarnă deasupra zeamă de carne (consomé).

Când e gata, pune în farfurie, toarnă sosul deasupra, trecut prin sită şi adaugă fasole verde.

VIŢEL GRĂDINĂREŞTE

Ia o bucată de carne dela rinichi, căreia îi vei lăsa două coaste.

Scoate rinichiul, i-ai grăsimea, pune-l înăuntrul carnei, sărează şi piperează. Indoaie carnea pentru ca să acopere rinichiul şi muşchiul

cel mic. Leagă pachetul ca să nu se desfacă, apoi pune-l în cratiţă cu un litru zeamă de viţel şi 1 litru zeamă de vacă. Acoperă cu o dublă hârtie untată.

Să fiarbă 2 ore; în timpul acesta stropeşte de 6 ori cu zeama dinăuntru.

In farfurie pui carnea încunjurată de mai multe legume rumenite în unt, adică: conopidă, carote, napi, ceapă prăjită, vârfuri de sparanghel etc.

VIŢEL MARENGO

Taie viţelul în bucăţi potrivite ca pentru oricare mâncare cu sos. Pune bucăţile sărate şi piperate să se rumenească în untdelemn. După ce carnea s'a rumenit adaugă o ceapă tăiată. Adaugă şi 200 gr. vin alb, făcându-l să scadă pe jumătate. Apoi umpli cu 800 gr. zeamă de carne şi 2 linguri de sos tomat. Să fiarbă un ceas şi jumătate.

Această mâncare trebue pregătită cu destul usturoiu. De aceea, îndată ce s'a rumenit carnea, trebue să adăogaţi câţiva căţei de usturoiu curăţaţi.

FLEICA DE VIŢEL

Iei o bună bucată de viţel, o tai bucăţi şi o pui într'o cratiţă cu un litru de zeamă de carne şi 1 litru esenţă de carne şi legume. Neavând această esenţă se pune numai zeama de carne. Acoperă şi laşi să fiarbă o oră.

Adaugi apoi un număr de cartofi tăiaţi bucăţi, puţin morcov tăiat foarte subţire, câteva arpagicuri, fasole verde, mazăre verde.

Să fiarbă acoperit pe foc domol până ce toate legumele şi carnea s'au fiert.

RINICHI DE VIŢEL „MAITRE D'HOTEL"

Spintecă rinichiul în două ca să formeze două părţi egale în lungime. Bate-l uşor să se lăţească; pune sare şi piper. Rumeneşte bucăţile în unt, tăvăleşte-le în ou şi pesmete şi pune-le la grătar câte 5 minute pe fiecare parte.

Scoate-le de pe grătar. Fă un sos Maître d'hotel (vezi sosurile). Pune sosul în farfurie şi rinichiul deasupra.

RINICHI DE VIŢEL CU SOS

Taie rinichiul în două, în lungime, apoi fiecare parte în bucăţele groase de ½ centimetru.

Pune 100 gr. unt în cratiţă şi când s'a înfierbântat pune bucăţile de rinichi, sare şi piper. Saltă cratiţa mereu pentru ca toate bucăţile să se coacă egal. După 6 minute pune rinichiul într'o strecurătoare să se scurgă untul.

In altă cratiţă pune 300 gr. vin alb, sare şi piper; să scadă pe un sfert. Pune iarăşi rinichiul în cratiţă şi presară deasupra 25 gr. de

făină. Saltă 2 minute, apoi adaugă vinul, 1000 gr. apă, şi 100 gr. zeamă de carne. Să fiarbă un minut; apoi adaugă o lingură de pătrunjel tocat.

Serveşte.

Tocmai la fel se pregătesc şi rinichii de vacă.

CAPUL DE VIŢEL

Ia un cap de viţel, taie capul în două, după ce l-ai curăţat de cărnuri; retrage limba şi creierii. Limba o pui într'o farfurie, iar creierii în apă rece. Fiecare jumătate de cap tai-o în 3 părţi; bucata cu urechea, să aibă forma exact pătrată.

Opăreşte aceste părţi timp de 20 minute. Scoate-le, scurge-le şi pune-le în apă rece.

Apoi toacă subţire 200 gr. grăsime de vacă şi pune într'o cratiţă mare. Pune să se topească grăsimea. Când a devenit perfect lichidă, pune înăuntru: 200 gr. făină, 6 litri de apă, 100 gr. ceapă, 1 buchet garnit, 1 căţel de usturoiu, 3 cuişori, 500 gr. oţet, 40 gr. sare, 20 gr. piper.

Amestecă cu lingura de lemn şi la întâiul clocot pune capul în cratiţă împreună cu limba.

Să fiarbă 2½ ore pe colţul maşinii. Acoperă capul cu o hârtie pentru ca părţile neacoperite de apă să nu se înnegrească. Cratiţa să fie acoperită cu capacul pe trei sferturi.

Când limba a fiert, jupoi limba de pielea ei albă şi o spinteci în două în lungime, fără a despărţi de tot bucăţile.

Creierul, în timpul acesta l-ai curăţat de pieliţa lui neagră, apoi l-ai mai ţinut o oră în apă rece. Când s'a albit bine, îl pui să fiarbă în 1½ litru apă, sare şi 50 gr. oţet. Să fiarbă 30 minute.

Pui toate bucăţile pe farfurie şi serveşti, cu un sos compus din oţet, untdelemn, ceapă tocată, pătrunjel tocat şi capere.

SANDVICIURI DE VIŢEL

Iei felii escalopate de viţel şi de vacă. Le baţi bine spre a le lăţi. Faci apoi o tocătură cu: carne de cârnat, ciuperci, miez de pâine muiat în lapte, trufe dacă ai, sare şi piper. Fă amestecul, ia din el şi pune între o felie de viţel şi alta de vacă. Legi câteva sandviciuri ce ai făcut şi le pui să se coacă într'o cratiţă cu unt şi slănină.

Serveşti cald cu sosul deasupra.

VIŢEL CAVALERESC

Opăreşte spată de viţel pe care o împănezi cu slănină tăiată foarte subţire. Pune carnea într'o cratiţă şi toarnă deasupra zeamă de viţel sau de vacă, pe care o piperezi uşor. Cu capacul acoperit să fiarbă 10 minute. Descoperă cratiţa şi pune-o la cuptor. Stropeşti des pentru ca să se glaseze carnea, adică să se coloreze închis. Scoate carnea, pune-o în farfurie şi tai-o în mai multe părţi.

Zeama fă-o să scadă punând înăuntru ciuperci, pătrunjel tocat, zeamă de lămâie și sos spaniol. (Vezi sosurile).

Unii adaugă la fiecare bucată de carne o frigăruie în care înfig o ciupercă coaptă în unt și un rac. Dar nu e indispensabil.

COTLETE DE VIȚEL BORDELEZE

Fă o tocătură cu rămășițe de păsări fripte, ciuperci, pătrunjel, eșalotă, sau în lipsă, ceapă, sare, piper, un ou întreg și o bucată de miez de pâine muiat în zeamă de carne. Intinde o parte a tocăturii într'o tavă; pune cotletele deasupra și acoperă cu restul tocăturii. Adaugă bucățele de unt. Pune la cuptor nu prea fierbinte să se coacă cel puțin o oră.

VIȚEL MONTROUGE

Intr'o tigae pune: o ceapă tocată în rotogoale subțiri, o carotă tăiată la fel, un buchet garnit, câteva bucățele de slănină. Așează și vițelul sărat și piperat, udă cu unt proaspăt topit, așează la cuptor până când carnea începe să se coloreze, stropește cu untul din tigaie, acoperă cu o hârtie untată, pune capacul și mai lasă la cuptor ½ oră. După acest timp scoate tigaia din cuptor, ia vițelul și pune-l într'o cratiță caldă și-l acoperă iarăși cu hârtie. In tigaie toarnă 100 gr. de vin de Porto și amestecă mereu ca să desprinzi cele depuse pe pereții tigăiei. Când lichidul a scăzut la jumătate, adaugă 250 gr. de smântână și lasă până ce ai obținut un sos bine legat pe care îl treci prin sită. Sosul acesta ține-l la cald la bain-marie.

Curăță 500 gr. de ciuperci, taie-le subțiri și pune-le într'o tigaie cu 50 gr. unt fierbinte și salată până încep a se colora. Umple ciupercile cu sosul de smântână, și lasă să fiarbă bine.

Vițelul taie-l în escalope, așează feliile în jurul ciupercilor pe care le-ai pus în mijloc.

Garnisești cu felii de lămâie.

VIȚEL FRIPT IN MARINATĂ

Marinează timp de 8 ore în oțet, untdelemn, sare, piper, dafin, cimbru, pătrunjel, 3—4 cuișoare, morcovi, tăiați rotogoale, și 2 cepe la fel, o bună friptură de vițel împănată cu slănină. Intoarce de mai multe ori vițelul în marinată. Apoi pui carnea la cuptor stropind-o cu marinata ei. Vițelul trebue să fie bine fript. Când e gata, treci sosul prin sită și-i adaugi o linguriță de fecule de cartofi subțiată cu o picătură de apă.

Pui vițelul în farfurie, torni peste el sosul și-l treci câteva minute la cuptor, ca să prindă o coloare frumoasă.

VIŢELUL CASEI NOASTRE

Pune într'o cratiţă unt sau untură şi înfierbântă-l, apoi pune să se rumenească 125 gr. de costiţă afumată în bucăţele. Scoate costiţele şi ţine-le la păstrare apoi pune în loc 1 kg. şi jumătate carne de viţel. Scoate grăsimea şi toarnă 3 pahare de zeamă de carne, iar dacă nu e, pune apă. Când fierberea tare a început, trage cratiţa mai spre margine pentru ca focul să se potolească şi pui o lingură, nu tocmai plină, de făină pe care ai subţiat-o prealabil într'o jumătate pahar de apă rece. Amesteci până ce începe clocotul. Atunci pui costiţele, 3 cepe şi 4 cartofi tăiaţi mărunt, buchetul cunoscut, sare şi piper.

Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă domol 2 ore şi jumătate, întorcând carnea din timp în timp.

Când zeama a scăzut pe jumătate, trece-o prin sită şi toarn-o peste carne şi legumele aşezate în farfurie.

ESCALOPA NATURALĂ

Infierbântă tare într'o cratiţă, unt proaspăt cât o nucă şi 3 linguri de untdelemn.

Apoi taie escalope de viţel sărate şi pipărate. După 5 minute întoarce-le pe cealaltă parte. După alte 5 minute scoate-le şi ţine-le, pe o farfurie la cald.

Scoate grăsimea din cratiţă şi toarnă, în loc, 12 linguri de vin alb şi zeamă de carne sau apă, în părţi egale. Cu o lingură de lemn răzuie fundul cratiţei spre a scoate tot ce s'a prins. Să fiarbă tare 2 minute. Trage cratiţa de pe flacăre şi adaugi unt cât trebue. Apoi toarnă acest sos peste escalope.

ESCALOPE CU TARHON

Pregăteşte escalopele exact ca cele de mai sus, atât numai că adaugi şi tarhon tocat, când ai tras cratiţa de pe flacără.

VIŢEL MARE FANTEZIE

Pui într'o cratiţă ceapă, morcovi, ramuri de ţelină, cimbru, foi de dafin, usturoiu, slănină tăiată în bucăţi, apoi aşezi deasupra o pulpă de viţel împănată şi fără os. Stropeşti cu vin alb şi un pahar de coniac.

Să stea pe loc cel puţin 3 ore.

Scoţi pe farfurie, în sos storci o jumătate lămâie şi încunjuri cu legumele.

COSTIŢE DE VIŢEL POJARSKI

Scoate carnea de pe os, toacă cu unt proaspăt şi cu miez de pâine proaspăt, muiat în smântână, săreaz-o.

Această tocătură o strângi alături de os dându-i forma primitivă a unei costiţe, o tăvăleşti în ouă şi miez de pâine şi o coci în unt.

Osul poate fi suprimat cu totul.

COSTIȚE DE VIȚEL SĂLTATE

Sărează costița, tăvălește-o în făină și rumenește-o puțin în unt pe amândouă fețele. Urmează coacerea pe foc domol.

Când e gata, scoate costița pe farfuria de dat la masă, pune în cratiță vreo 3 linguri de zeamă de carne (sau apă) și râcâie fundul ca să deslipești depozitul. Toarnă acest sos peste costiță și servește.

Se pot alătura legume făcute în unt.

COSTIȚE DE VIȚEL ȚĂRĂNEȘTE

Treci costița în unt ca s'o rumenești pe amândouă fețele și o treci apoi într'o cratiță de pământ.

Râcâie apoi cu o lingură de lemn fundul cratiței unde s'a rumenit costița adăugând câteva linguri de zeamă de carne sau de apă simplă.

In altă cratiță pune: 4 arpagicuri, 4 carote, 4 cartofi tăiați cât măslinele cele mari, buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, puțină sare, 4 linguri de mazăre boabe tinere, o lingură de unt. Apoi toarnă apă până ce legumele vor fi complet acoperite: Acopere cratița și lasă să fiarbă domol.

Când a fiert deplin, scoți buchetul și torni sosul peste costiță.

PULPA DE VIȚEL IN VIN ALB

1 kg. și 500 gr. pulpă de viței, taie în bucăți mici de 5 centimetri, pune-le sare și piper, tăvălește-le în făină și rumenește-le pe amândouă părțile în unt proaspăt. Apoi adaugă 150 gr. de ceapă tăiate mărunt, lăsând să se rumenească puțin și aceasta, mai pune un kg. de pătlăgele roșii fără pieliță și semințe și tocate și 500 gr. de vin alb. Umple până acoperi carnea cu zeamă de carne albă, adaugă cunoscutul buchet și lasă să fiarbă aproape 2 ore.

Scoate carnea, toarnă sosul și presare pătrunjel tocat.

XVIII. CARNEA DE PORC

SFATURI ŞI INDRUMĂRI

Am spus, când am vorbit despre carnea de vacă cum că carnea animalului tăiat recent este moale şi nu se întăreşte decât cam după o jumătate de zi. Carnea proaspătă este întotdeauna tare la pipăit şi nu se moaie decât atunci când se învecheşte. Prin urmare să nu confundăm moliciunea unei cărni recent tăiată cu moliciunea cărnii învechite.

In special carnea proaspătă de porc trebue să fie tare, trandafirie şi cu firele strânse, apoi să fie înfiltrată de grăsime. Grăsimea porcului tebue să fie curat albă.

Porcii sunt atinşi de unele boale periculoase, precum lepra; dar lepra nu este specială carnei de porc. Porcul fiind cel mai lepros dintre animale, carnea lor, când e infectată, comunică omului „panglica".

Când porcul a fost bolnav de lepră, carnea lui este umedă şi mucigăioasă. Când o tai, prezintă mici băşicuţe gelatinoase şi transparente. Aceste chisturi se golesc dacă le strângi între degete.

Parazitul leprei poate fi distrus la o temperatură foarte înaltă, de aceea, *nu mâncaţi niciodată carne de porc dacă n'a fost friptă bine, la cel puţin 48 de grade.*

Cu trichinosa este altceva, ea nu prezintă pe carne niciun semn care s'o descoperi. Numai veterinarii pot descoperi această boală cu microscopul.

Carnea de porc bolnavă de această trichină, poate fi mâncată — deşi e mai bine să fie înlăturată, decât numai friptă puternic la 70 grade căldură.

Deci: nu mâncaţi niciodată carne de porc care n'a fost friptă decât pe jumătate.

PORCUL TRECUT PRIN MARINATĂ

Pune într'o cratiţă unt proaspăt cât un ou, să se înfierbinte. Înăuntru aşează 2 cepi şi 2 carote tăiate în felii, puţn pătrunjel, cimbru, dafin, căţel de usturoiu. Toarnă un pahar de oţet şi 3 şi jumătate pahare de apă în clocot. Apoi: sare, piper, 2 cuişori şi nucşoară rasă. Să pâlpâe acoperit pe foc domol ca un ceas. Atunci trece lichidul prin sită şi lasă-l să se răcească.

Când zeama s'a răcit pune în ea o bucată de carne de porc ca să se marineze timp de 24 ore.

In timpul acesta pregăteşte următorul sos: fă un rântaş mai închis cu unt cât 2 nuci, 2 linguri pline de făină, adaugă 2 eşalote, în lipsă 2 cepe, un căţel de usturoiu tocat, o ramură de pătrunjel.

Să fiarbă 2 minute. Umple cu ½ pahar de vin alb, un pahar de zeamă de carne şi un pahar şi jumătate din marinată în care a stat carnea. Adaugă: sare, piper, nucşoară, cimbru, o cuişoară şi jumătate foaie de dafin. Timp de 45 minute să pâlpâe domol. Să nu acoperi cratiţa şi să scoţi mereu grăsimea.

Dând la masă adaugă zeama fripturii cu grăsimea scoasă. Treci sosul prin sită peste carne.

FRIPTURĂ ŢĂRĂNEASCĂ

Infierbântă într'o cratiţă o lingură de untură de porc, apoi aşterne 4 felii de muşchiu de porc. Nu acoperi cratiţa. Timp de 12 minute rumeneşte pe amândouă părţile. Fă să scadă focul şi mai pâlpâie vreo 20 de minute.

Freacă o farfurie încălzită cu un căţel de usturoiu. Apoi amestecă: 3 linguri de untdelemn, o lingură de pătrunjel tocat, 2 linguriţe de muştar, sare şi piper. Toarnă sosul în farfurie, aşează cotletele şi întoarce-le în sos; ţine farfuria la cald pe maşină.

Scoate grăsimea din cratiţă. Toarnă vreo trei linguri de apă caldă, rade cu lingura de lemn fundul cratiţei pe foc tare.

Toarnă peste cotlete şi serveşte cu cartofi prăjiţi.

O excelentă mâncare.

CÂRNAT FRANŢUZESC

Toacă 250 gr. de carne slabă şi 400 gr. de slănină proaspătă. Toacă aceste două lucruri adăogând şi 100 gr. de ficat proaspăt (foie gras) şi treci prin sită. Pune tocătura într'o cratiţă şi adaugă-i 2 ouă proaspete, 50 gr. ceapă rumenită în unt, 100 gr. smântână, 15 gr. sare, puţin praf de piper alb, şi foarte puţină nucşoară albă. Amestecă bine totul.

Umple cu această tocătură maţele fără a îndesa prea mult, leagă cârnaţii cât vrei de lungi. Apoi îi aşezi pe un grătar şi îi afunzi într'un vas plin, pe trei sferturi cu apă în clocot. Timp de 15 minute cârnaţii să stea în clocotul apei. Să se răcească.

Când îi serveşti, înţeapă cârnaţii cu un ac, îi înfăşori într'o hârtie untată şi îi frigi încet pe grătar.

PURCELUL IN FAŞĂ

Iată o pregătire exotică.

Umple purcelul de lapte cu sare, piper şi câteva cuişoare. Inveleşte-l într'un şervet alb pe care îl coşi; apoi îl pui într'o cratiţă mare sau într'o oală. Umpli cu zeamă de carne şi 2 pahare de vin alb; adaugi sare, piper, foaie de dafin, cuişoare. Să fiarbă 3—4 ore pe foc domol cu cratiţa ermetic închisă.

Se mănâncă sau foarte cald, sau foarte rece.

PORCUL IN MIEZ DE PĂINE

Ia o bucată de muşchiu şi taie-l rotund. Infierbântă unt în cratiţă şi pune-l acolo. Rumeneşte-l pe ambele părţi. Apoi tăvăleşte-l în miez de pâine şi adaugi sare, piper, ceapă, usturoiu şi pătrunjel tocat. Umple cu un pahar de zeamă de carne. Acopere cratiţa şi laşi pe foc.

Când scoţi la masă adaugă o idee de oţet.

Se serveşte cu piurea de mazăre.

PURCELUŞUL EXCENTRIC

Pune la fiert înnăbuşit, cu capacul pus, muşchiul unui porc foarte tânăr, să fiarbă dimpreună cu bucăţi de slănină, câteva arpagicuri şi buchetul compus din: pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, usturoiu şi o cuişoară.

Când carnea e friptă, tai-o în felii egale.

După aceea refă bucata de muşchiu aşa cum a fost înainte de a fi tăiat, introducând printre feliile de carne piurea groasă de mazăre proaspătă care a fiert cu ceapă şi lăptuci.

Acopere cu un sos Béchamel piperat. (Vezi capitolul sosurilor).

Presară deasupra albuş de ou bătut în spumă şi pesmete pisat, un strat cât mai gros.

Pune câteva minute la cuptor.

PURCELUL ALAN-DALA

Sărează purcelul înăuntru şi stropeşte-l cu rachiu.

In altă cratiţă fierbe: 150 gr. de orez; apoi adaugă-i ficatul purcelului tăiat în bucăţele nu tocmai mici şi rumenit în unt. Tocaţi 2 linguri de mărar şi pătrunjel, 200 gr. de cârnat Chipolată fript (vezi la acest capitol), vreo 40 de castane fierte. Porcul cu acest amestec, coase-l şi leagă-l ca şi când ar sta în odihnă.

Pune-l în cratiţă, stropeşte-l cu unt şi pune-l la cuptor stropindu-l mereu cu untul în care coace.

Ii adaugi, când dai la masă, untul din cratiţă după ce ai râcâit fundul spre a desprinde ceea ce s'a prins.

Cu această mâncare se serveşte o marmeladă de mere acrişoară.

PURCEL CU VARZĂ ACRĂ

Tai carnea de porc şi o pui într'o cratiţă cu untură spre a se rumeni foarte puţin dimpreună cu bucăţile de costiţă afumată.

După aceea în altă cratiţă aşezi în straturi: untură, varză, carnea, costiţa, apoi iarăşi varză, iarăşi costiţă etc.

La mijlocul acestui amestec pui un buchet compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, un căţel de usturoiu.

Aşezând straturile, presară peste tot boabe de piper negru.

Ultimul strat să fie de varză.

Umple cu zeamă de carne până acoperi conţinutul cratiţei.

Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă domol cel puţin 3 ceasuri.

CÂRNAŢI DE PORC CU VIN ŞI OUĂ

Coace cârnaţii în unt sau untură. Scoate grăsimea. Toarnă un pahar de vin alb şi lasă ca să scadă.

In altă cratiţă mică fă un râmtaş cu unt cât o nucă mare şi o lingură de făină, subţiat cu un pahar şi jumătate de zeamă de carne.

Adaugă vinul cât a mai rămas după ce a scăzut, leagă cu un gălbenuş de ouă şi toarnă peste cârnaţi.

Serveşte cald.

COSTIŢE DE PORC PE GRĂTAR

Taie costiţe grase de un deget, taie puţin din os, bate-le, marinează-le în untdelemn, piper, zeamă de lămâie sau oţet; pune-le pe grătar şi rumeneşte-le pe amândouă părţile. Se sărează şi se dau la masă.

COSTIŢE DE PORC PRĂJITE

Taie costiţele mai subţiri, marinează-le cum s'a spus mai sus; apoi tăvăleşte-le în ou bătut şi în pesmet, prăjeşte-le în untură fierbinte şi dă-le la masă cu lămâie.

Se pot găti aşa şi fără să le marinezi.

MÂNCARE DE MUSCHIU DE PORC CU TRUFE

Taie felii de muşchiu de porc, curăţă-le de piei, bată-le puţin, pune-le pe amândouă părţile pe un foc iute, adaugă o lingură de făină; îndată ce vor fi rumenite toarnă peste ele un pahar de Madera, sau vin alb, zeamă de carne, sare, piper, pătrunjel, puţină zeamă de lămâie; pune apoi 30 gr. de trufe bine curăţate (în lipsa trufelor se pot pune ciuperci).

Când mâncarea va fi scăzută, serveşte-o turnând sosul peste carne.

TOCANĂ

Se face ca cea de carne de vacă.

PURCEL FRIPT IN PIELEA LUI

Taie purcelul, lasă să curgă bine sângele, apoi opăreşte-l cu apă fierbinte şi curăţă-l bine; în urmă faci o tăietură de sub coadă spre piept; scoate-i maţele şi măruntaiele. Spală-l bine. Leagă-i bine picioarele dela spate cu o sforicică şi pe cele de dinainte, înţepeneşte-le bine în pielea dela piept. Scoţi frigarea prin bot. Mai înainte de a-l băga în frigare, îl sărezi pe dinăuntru, şi-l freci cu piper (chimen şi maghiran, cui îi place). Focul trebue să fie mai întâiu mai potolit, şi ca să rămâie pielea sticloasă, trebue uns cu rom, apoi stropit numai cu grăsimea ce curge din el. Dacă se fac băşici pe piele, le spargi cu un ac.

ŞORICIU FRIPT

Iei o bucată de şoriciu, mai ales de purcel, şi o pui într'o cratiţă peste apă fierbinte. Când şoricul s'a muiat, îl crestezi în lung şi în lat, şi-l pui să se frigă, stropindu-l mereu în grăsimea ce se topeşte peste el. Această friptură se dă la masă cu varză roşie, sau acră, cu cartofi sau alte zarzavaturi.

COSTIŢE DE PORC GĂTITE CA LA VENEŢIA

Iei o bucată de costiţă, o sărezi şi o pui la foc cu unt, cu ceapă împănată cu cuişoare şi scorţişoară. Când carnea şi ceapa încep a se rumeni, înţepi carnea cu o furculiţă mare şi torni peste ea câteva linguri de lapte dulce; focul trebue să fie potolit când începi să torni laptele. Urmezi astfel până ce carnea va fi friptă, tot turnând, din când în când, câte puţin lapte. Ţii cratiţa acoperită. O litră şi jumătate de lapte ajunge. Carnea devine foarte gustoasă şi sosul foarte bun.

FRIPTURĂ DE CARNE DE PORC

Ia carne pulpă sau muşchiu, freac-o cu sare, piper şi usturoiu, las-o să stea cel puţin un ceas, apoi, sau pune-o la frigare şi stropeşte-o cu unt sau pune-o la cuptor cu unt şi din când în când stropeşte-o cu untura ei din tavă, până ce va fi rumenită şi bine friptă.

PURCEL IN ZEAMĂ DE CARNE

Sărează şi piperează purcelul şi pe din afară şi pe dinăuntru. Înăuntru îi pui şi buchetul împreună cu o cuişoară. Leagă-l, pune-l într'o cratiţă, umple-l cu zeamă de carne şi cu 2—3 păhăruţe de vin alb. Acoperi şi laşi pe maşină să fiarbă câteva ceasuri la foc domol.

PICIORUL DE PORC

Curăţă un picior de porc punându-l în apă fierbinte spre a-i rade părul. După aceea, cu un cuţit taie-l în lungime şi fiecare bucată înveleşte-o într'o bucată de pânză pe care o legi strâns cu aţă la fiecare capăt. Pune bucăţile într'o cratiţă şi ţintueşte-le la fund, apăsându-le cu o scândurică. Umple cratiţa cu apă şi adaugă sare, piper, 3 căţei de usturoiu şi buchetul. Să fiarbă 4 până la 5 ore.

Scoate bucăţile de carne, lasă-le să se răcească, desfă pânza, moaiele în untdelemn şi tăvăleşte-le în pesmete. Pune apoi, la grătar 15—20 minute.

CAPUL DE PORC

Curăţă capul de porc punându-l prealabil în apă fiartă. Apoi pune-l într'o cratiţă, toarnă apă până îl acoperi, adaugă: sare, piper, ceapă, morcovi tăiaţi în rondele, buchetul. Să fiarbă 5 ore.

Fiind fiert, taie în fâşii mici, carnea, şoriciul şi limba; pune multă sare, piper şi pătrunjel ras; mai adaugi şi câteva foi de dafin.

Toate acestea le pui într'o formă sau într'o oală, acoperi cu o pânză albă, pui deasupra o greutate ca să apese, iar a doua zi, răstoarnă carnea care ia forma unei gelatine.

PIFTIE DE PORC

Luaţi dela 4 la 6 picioare de porc, 2 urechi, 2 codiţe, le spălaţi, le curăţaţi. Picioarele, care trebue întrebuinţate numai dela genunchi în jos, trebue spălate printre unghii şi despicate în două. Apoi sunt puse în apă pe foc şi când au dat în clocot, aruncaţi apa. Apoi le mai spălaţi odată cu apă rece, le puneţi iarăşi în apă ca să fiarbă, cu o căpăţână de usturoiu, o ceapă, câteva boabe de piper. La 3 kg. picioare se pun 6 kg. apă. Să fiarbă foarte încet, până se vor lua cărnurile de pe oase. Trageţi oala de pe foc, lăsaţi să se răcească puţin. Luaţi usturoiu, îl pisaţi, strecuraţi zeama, puneţi usturoiul în ea şi strecuraţi din nou printr'o strecurătoare deasă ca să iasă limpede.

Carnea o aşezi în farfurii, turnaţi zeama deasupra şi lăsaţi să se răcească.

Să nu acoperiţi până nu s'a închegat.

SARMALELE DE VARZĂ ACRĂ ŞI DULCE

(A se consulta capitolul XV al cărnei de vacă).

CÂRNĂCIORI ŞIPOLATA (CHIPOLATA)

Iată cârnăciorii care se întrebuinţează în Franţa pentru unele mâncări. In special, sunt recomandaţi pentru o preparaţie a curcanului care se găseşte în acest tratat, la capitolul respectiv.

Aceşti cârnăciori se prepară astfel în casă:

Iei 250 gr. carne de porc slabă, 250 gr. slănină fără şoriciu şi nervi. Toci împreună adăugând sare, piper, cimbru, chimion, foaie de dafin, toate pisate. Apoi iei un maţ de 1 metru, îl cureţi, îl speli bine. Introduci tocătura până când faci cârnatul lung de 4 centimetri, şi răsuceşti maţul; apoi umpli mai departe şi faci astfel un lanţ de cârnăciori.

Intrebuinţezi apoi câţi cârnăciori doreşti.

COTLETE DE PORC PROVENSALE

După ce le-ai bătut şi le-ai lăţit, împănezi fiecare cotletă cu o sardea „anchois". Le pui în cratiţă cu câteva linguri de untdelemn pentru ca să se prăjească uşor. (Să se soteze).

Le scoţi pe farfurie, arunci untdelemnul din cratiţă, pui în loc 100 gr. vin alb, adaugi 500 gr. sos de pătlăgele roşii şi 2—3 căţei de usturoiu tocaţi foarte mărunt. Fierbe acest amestec câteva minute pe foc puternic, trece-l prin sită şi toarnă-l peste cotlete după ce ai adăugat sosului o jumătate lingură de pătrunjel tocat.

CALTABOŞII

Ia 500 gr. carne slabă de porc de tocătură şi 100 gr. slănină, 30 gr. orez, sare, piper, stafide, ceapă rasă, enibahar, coconari. Toci carnea şi slănina, moi cu 100 gr. zeamă de carne, amesteci iarăşi, pui şi celelalte elemente; amesteci din nou. Iei maţe de grosimea consacrată, le cureţi şi le speli bine, le laşi să se usuce, apoi introduci tocătura, umpli până la 15 centimetri, legi deschizăturile şi pui să fiarbă în zeamă de carne. Trebue să fiarbă până ce cârnatul are umflătura caracteristică. Se mănâncă cald.

PORC CU SOS ROBERT

Ia muşchiul de porc şi curăţă-i grăsimea aşa ca să nu-i mai rămâie în întindere mai mult ca un centimetru grăsime.

Apoi pune-l într'o cratiţă cu zece gr. unt după ce l-ai sărat şi pipărat. Să se rumenească deopotrivă pe toate feţele. Apoi adaugă: 200 gr. zeamă de carne, 200 gr. vin alb, buchetul obişnuit, o ceapă înţepată cu două cuişoare.

Acopere cratiţa cu totul. Lasă ca să fiarbă două ore, stropind carnea de patru ori cu sosul din tigaie.

Spre a face sosul Robert, curăţă 300 gr. ceapă scoţând părţile tari dela cap şi dela coadă. Taie ceapa în bucăţi, apoi pune-o în cratiţă cu 20 gr. unt. Rumeneşte-o bine. Amestecă puţin cu lingura de lemn. Trage cratiţa şi adaugă acestui rântaş 300 gr. zeamă de carne, sare şi piper.

Să mai fiarbă zece minute, amestecând. După 2 ore, muşchiul fiind gata, scoate zeama din cratiţă, trece-o prin strecurătoare, scoate-i grăsimea şi o adaugi sosului. Să scadă 5 minute amestecând; apoi toarnă sosul în farfurie şi carnea deasupra.

CÂRNAŢI FRIPŢI IN VIN

Pune cârnaţi de porc în cratiţă cu 200 gr. vin alb şi piper. Acoperă cratiţa şi fierbe-i 10 minute.

Scoate cârnaţii şi ţine-i la cald.

Pune în vin 100 gr. sos „Poulette“ (vezi sosurile) şi fă să scadă 5 minute. Ia dela foc şi adaugă 20 gr. unt şi o lingură de pătrunjel tocat. Amestecă până ce untul va fi topit.

Pune cârnaţi în farfurie şi pune sosul deasupra.

FRIGĂRUILE AGHIUŢĂ

Tai porcul în bucăţi egale apoi înfigi aceste bucăţele în frigărui mici, alternând fiecare bucată de carne cu o felie de costiţă afumată.

Ungi carnea cu muştar, o tăvăleşti în pesmete pisat, o stropeşti cu unt proaspăt topit şi o pui la foc.

Se servesc cu o legumă oarecare.

MEDALION DE PORC MILANEZ

Tăvăleşte bucăţile de muşchiu de porc în pesmete pisat amestecat cu o treime parmezan ras.

Coci bucăţile în unt proaspăt.

MUŞCHIU DE PORC LA GRĂTAR

Tăvăleşte bucăţile în miez de pâine praf amestecat cu piper măcinat proaspăt şi pătrunjel tocat.

Frigi la grătar şi serveşti cu cartofi prăjiţi.

SPATA DE PORC PROVENSALA

Pune carnea să se macereze 2 ore în sare. Apoi împănezi carnea cu căţei de usturoiu, înveleşti cu hârtie unsă cu untură de porc şi pui la frigare. In timpul friptului ungi cu grăsimea care cade din carne.

XIX. CARNEA DE BERBEC ŞI DE MIEL

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Carnea de berbec face excepţie, faţă de celelalte cărnuri, ea trebue să nu fie moale când e proaspătă, trebue să fie rezistentă la pipăit, dar nu trebue să fie prea tare. Când e prea tare e veche. Apoi coloarea ei trebue să fie roşcată şi nu trebue să fie prea grasă. Aceasta, mai cu seamă, fiindcă atât mirosul cât şi gustul grăsimii de oaie sau de berbec este de multe ori, neplăcut.

Carnea de miel, pentru ca să fie bună de mâncat, trebue să fie foarte proaspătă.

Când cumpăraţi carne de miel să nu cumpăraţi decât carne dintr'un miel întreg; aceasta, spre a vedea toate părţile corpului. Fiindcă carnea mielului trebue să fie grasă, iar pe piept grăsimea să fie foarte deasă. Apoi această grăsime trebue să fie foarte albă. Mielul tăiat de curând trebue să aibă ochii strălucitori şi bombaţi, când sunt înfundaţi iar genele încreţite, este dovada că animalul a fost tăiat de mai multe zile. Insă, cum am spus, carnea de miel, ca şi carnea de viţel, trebue mâncată proaspătă de tot.

Apoi mielul proaspăt are un rinichiu de coloare vie şi cu multă grăsime de coloarea fildeşului; în sfârşit să n'aibă niciun miros neplăcut. Partea de dinainte trebue să aibă vinele albastre; când sunt verzui sau gălbui, mielul e vechiu.

In sfârşit gigoul mielului să nu fie moale la pipăit, iar grăsimea lui să fie bogată.

MÂNCĂRI DE BERBEC

GIGOUL MEU

Pentru un gigou cântărind două kilograme şi jumătate întrebuinţezi: 150 gr. ceapă, 150 gr. carote sau morcovi, 150 gr. şoriciu de slănină proaspătă, toate acestea tăiate mărunt. Apoi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi usturoiu, 4 linguri de untură, un litru şi jumătate de zeamă de carne şi un pahar de vin alb.

Ia un gigot care a stat, adică să nu fie prea proaspăt, scoate-i osul dinăuntru şi scurtează-i osul cel mare.

Intr'o cratiţă înfierbântă untura şi rumeneşte gigoul. Apoi scoate grăsimea şi aşterne în fundul cratiţei împreună cu şoriciul — punând partea grasă în jos, lipită de cratiţă —, rotogoalele de ceapă şi de ca-

rote cât şi buchetul. Deasupra aşezi gigoul, toarnă vinul. Nu acoperi cratiţa şi lasă să fiarbă tare până ce a scăzut tot lichidul. Atunci toarnă zeama de carne care trebue să acopere gigoul.

Când a început fierberea, acopere cu o hârtie, apoi cu capacul şi pune la cuptor. Să fiarbă 4 până la 5 ore. Către sfârşit stropeşte mereu cu lichidul dinăuntru.

Trece sosul într'o mică tigaie, scoate grăsimea şi pune-l pe foc iute, pentru ca să scadă până la vreo 500 de gr.

Cu o parte a sosului stropeşte gigoul după ce l-ai pus în farfurie, iar restul sosului îl serveşti într'o sosieră.

GIGOUL BRUTARULUI

Ia o spată de berbec şi scoate-i osul, pune-i sare şi praf de piper, apoi răsuceşte-o şi fă-o sul în lungime, apoi leagă.

Pune gigoul, astfel tratat, într'o cratiţă de pământ unde s'a topit untura, mai pune sare şi acoperă cu cealaltă jumătate a unturei. Nu se pune niciun lichid.

O jumătate de oră să se rumenească carnea la cuptor pe foc domol.

Intr'o tigaie salţi cartofii şi ceapa cu untul şi înşiruiele în jurul carnei. Să se coacă încet încă o jumătate de oră stropind carnea cu grăsimea.

Scoate sfoara cu care e legat gigoul şi serveşti cratiţa după ce ai presărat deasupra pătrunjel tocat.

Proporţiile: 750 gr. cartofi tocaţi în rondele groase, 250 gr. ceapă tocată în felii subţiri, unt cât un ou şi tot atâta ceapă.

BERBECUL PE ZARZAVATURI (DAUBE)

Taie carnea în bucăţi cam de 100 gr. Să fie, să zicem, 1 kg. Impănează fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel tocat şi un căţel de usturoiu strivit.

Bucăţelele de berbec pune-le într'o cratiţă cu ceapă tăiată în patru, vreo 2 carote tocate subţire, sare, piper şi buchetul. Umple cu 500 gr. vin negru, ½ pahar de oţet de vin, ½ pahar de coniac. Să stea vreo 5 ore să marineze.

In altă cratiţă pune 50 gr. slănină grasă şi vreo 3 linguri de unt-delemn; lasă să se topească slănina, adaugă o ceapă tăiată în patru şi aşteaptă să se rumenească. Adaogi bucăţelele de berbec şi legumele scurse de apă. Lasă-le să se rumenească, amestecând puţin pune şi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin, sfertul unei coaje de portocală uscate şi 3 căţei de usturoiu. Umple cu vinul în care a stat carnea şi lasă să scadă pe jumătate. Adaugă 350 gr. de apă în clocot. Acopere cratiţa cu totul şi lasă să fiarbă 5 ore.

Această mâncare trebue însoţită de o garnitură de fasole albă cu o bucată de costiţă afumată şi un cârnat cu usturoiu.

N. B. Tot la fel se face şi „dauba“ cu carne de vacă, atât numai că nu se mai adaugă garnitura de fasole.

BERBECUL CU FASOLE ALBĂ

Rumeneşte în unt sau untură 150 gr. de costiţă afumată tăiată în bucăţi mari şi vreo 15 arpagicuri. Scoate costiţa şi arpagicul pe o farfurie şi pune în locul lor un kg. de berbec tăiat în bucăţi şi tăvălite în făină.

Când s'a rumenit carnea scoate grăsimea şi umple cu 750 gr. apă fierbinte cu sare şi piper; adaugă buchetul cunoscut. Să înceapă fierberea, amestecă mereu cu lingura şi lasă pe foc domol 50 de minute.

Atunci treci bucăţelele de carne în altă cratiţă şi adaugă costiţa şi arpagicul ţinute în rezervă. Toarnă sosul deasupra, adaugă câteva linguri de piurea de tomate. Să se coacă încet la cuptor.

In sfârşit adaugi o cantitate de fasole albă coaptă în unt. Să mai pâlpâie în cuptor câteva minute.

Să se servească în cratiţa de pământ.

NAVARINUL DE BERBEC DE PRIMĂVARA

Rumeneşte în untură 1 kg. şi 500 gr. de spată sau piept de berbec tocat în bucăti cam de 60—70 gr. Pune sare, praf de piper, o bună lingură de zahăr pisat. Când carnea a fost rumenită, scoate aproape toată grăsimea, presară peste carne 4 linguri de făină, să se rumenească puţin şi umple cu 1 litru de apă. Dacă vrei mai adaugă şi 4 ori 5 linguri de piurea de tomată. Mai adaugi şi cunoscutul buchet. Să se coacă la cuptor timp de o oră.

După această oră treci bucăţelele de carne în altă cratiţă şi adaugi următoarele legume: vreo 15 arpagicuri, vreo 20 carote mici şi rotunde, 20 napi tăiaţi mici cât carotele dar rumeniţi în tigaie în unt şi stropiţi cu puţin praf de zahăr, 300 gr. de cartofi mici şi 250 gr. de boabe de mazăre proaspătă.

Sosul, căruia i-ai scos grăsimea, trece-l deasupra. Să fiarbă domol la cuptor, stropind mereu cu sosul din cratiţă.

COSTIŢELE CU CARTOFI

Iei câteva costiţe, le dai sare şi piper şi le rumeneşti în unt pe amândouă părţile. După aceea le aşezi într'o cratiţă de pământ cu 2 cepi tăiate foarte mărunt şi rumenite foarte puţin în unt, umple cu puţină zeamă de carne albă care să acopere aproape carnea şi legumele. Adaugi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu strivit. Acoperă cratiţa şi pune-o la cuptor.

După 20 minute adaugă 500 gr. cartofi tăiaţi subţire. Adaugă sarea. Coci până la sfârşit, stropind mereu.

COTLETELE PROVENSALE

Rumeneşte cotletele în untdelemn, apoi aşează-le pe franzeluţe prăjite tot în untdelemn.

Acopere fiecare costiţă cu sos Soubise (vezi capitolul sosurilor)

apoi stropeşte uşor cu unt topit. Pune cratiţa la cuptor foarte puţin timp.

In ultimul moment adaugă câte o felie de trufe şi stropeşte cu zeamă de carne şi unt proaspăt.

Aceste costiţe pot fi însoţite de ciuperci la grătar.

BERBEC CU SARDELE

Ia puţină slănină de piept, câteva sardele (anchois), spălate. Taie-le şi amestecă-le cu boabe de piper, 2 eşalote şi pătrunjel, o foaie de dafin, tarhon. Totul să fie tocat ca praful.

Impănează o bucată de muşchiu de berbec cu slănină şi sardele. Pune într'o cratiţă pe foc tare până ce carnea s'a rumenit bine. Umple cu un pahar de vin alb şi un pahar de zeamă de carne. Să fiarbă o jumătate de oră.

Atunci scoate grăsimea, adaugă unt cât o nucă amestecat cu puţină făină.

Sosul să se lege pe foc.

SPATA BERBECULUI

Ia o bucată de spată, fără să-i scoţi osul, pune-i sare şi piper şi pune-o într'o cratiţă, stropeşte cu câteva linguri de untură şi aşează la cuptor.

După jumătate de ceas adaugi: de jur-împrejur, cartofi tăiaţi mărunt, vreo 4 cepi subţiate şi trecute prin unt proaspăt fierbinte fără a le prăji. Stropeşte mereu cu grăsimea din cratiţă şi lasă la cuptor până se găteşte.

In momentul de a servi stropeşte cu pătrunjel tocat şi puţină zeamă de carne, dacă este.

RINICHI DE BERBEC EXTRA

Scoţi pieliţa care acoperă rinichiul, şi-l împarţi în două, îi sărezi şi îi piperezi, îi rumeneşti în unt şi îi aşezi într'un castron lăsând loc gol la mijloc.

Acest loc îl umpli cu ciuperci făcute în unt şi cârnaţi „chipolata“ (vezi capitolul carnei de porc) fripţi pe grătar.

Cu vin alb râcâe fundul cratiţei spre a desprinde tot ce s'a lipit, adaugi şi sos tomat şi mai pui şi câteva bucăţele de unt proaspăt.

Adaugi pătrunjel tocat şi puţină zeamă de carne.

Acest sos îl torni peste rinichii din castron.

IRIS TEW (AIRIS ETU)

Ragu-ul irlandez

Taie în bucăţi pătrate spată şi piept de berbec; scoate întru câtva grăsimea cărnei dacă e prea grasă.

Taie felii subţiri de cartofi, napi, dacă sunt, albul prazului, frunză de ţelină. Toacă şi un căţel de usturoiu şi amestecă toate aceste legume.

Intr'o cratiţă pui jumătatea bucăţilor de carne, aşterni jumătate legumele, apoi iarăşi carnea şi iarăşi legumele. Sărezi, piperezi dela morişcă şi pui un buchet înăuntru cu 2 cuişori.

Pune apă rece până ce acoperi totul.

Pui pe foc, spumezi şi acoperi să fiarbă domol. După o jumătate de oră adaugi câţiva cartofi făinoşi tăiaţi subţire a căror misiune este să lege mâncarea.

Scoţi buchetul, pui carnea în farfurie, torni sosul deasupra şi presari pătrunjel tocat.

NAVARIN DE BERBEC

Se face întocmai ca ragu-ul de viţel (vezi ragu-ul acesta).

Pentru 6 persoane iei un kg. carne, o tai bucăţi şi o rumeneşti în unt. In altă parte rumeneşte în cratiţă în unt şi puţin zahăr, legumele următoare: un morcov tăiat în rondele, 6 napi, un pumn de mazăre boabe, 12 arpagicuri.

Pui legumele peste carne, adaugi vreo 10 cartofi tăiaţi mărunt, o lingură de făină, sare, piper, buchetul. Acoperi cratiţa, şi laşi să fiarbă între trei şi patru ore.

GIGOUL CU CARTOFI

Iei o pulpă de berbec şi împănezi coada cu un căţel de usturoiu. Il aşezi într'o cratiţă de pământ, conţinând puţină apă rece. Il sărezi, îl stropeşti cu unt şi-l pui la cuptor foarte fierbinte. Il stropeşti din când în când.

In altă parte tai cartofi în bucăţi subţiri, o ceapă tăiată la fel, un căţel de usturoiu tocat, foaie de dafin, cimbru. Sărezi şi piperezi. După 20 minute, scoţi carnea şi o rezervi la cald. In locul cărnei pui în cratiţă cartofii şi celelalte legume şi le acoperi cu apă fierbinte sărată. Cratiţa e pusă pe maşină.

De îndată ce începe să fiarbă, culci peste ele gigoul stropit cu puţin unt şi pune iarăşi la cuptor; până când va fi copt definitiv, gigoul va fi întors de două ori.

GIGOUL CU FASOLE

Impănezi coada cu un usturoiu, îl sărezi, îl piperezi şi îl frigi.

Din altă parte ai fasole albă pe care ai muiat-o din ajun în apă.

Intr'o cratiţă pui 2 cepi, un buchet, un căţel de usturoiu, sare, piper şi fasole. Pui să fiarbă. Când fasolea e fiartă, o scuturi într'o sită.

In altă cratiţă pui o bucată de unt, cele două cepe fierte, un căţel de usturoiu şi două pătlăgele roşii. Laşi să fiarbă încet, amestecând din timp în timp, pentru ca amestecul să devie o piurea. Adaogi zeama dela gigou, înainte de a fi cu totul gata. In această zeamă, fasolea trebue să pâlpâie.

Când fasolea a absorbit din zeamă, o pui într'o tavă, aşezi gigoul deasupra şi pui la cuptor pentru 15 minute.

GIGOUL CU SLĂNINA CĂRNOASĂ

Intr'o cratiţă de pământ tai cartofi în felii subţiri şi umpli aproape vasul, iar deasupra tai alte bucăţi de slănină cărnoasă. Mai pui unt, usturoiu, tăiat mărunt, sare, piper şi apă rece.

Pui gigoul peste cartofi, iar peste gigou felii din aceiaşi slănină şi pui la cuptor.

BERBEC CU VIN

Rumeneşti bucăţi de berbec punând alături o ceapă, slănină şi unt, adaugi şi o lingură de făină care va trebui rumenită. Adaugi vin negru până la înălţime, un buchet, sare şi piper.

Să scadă încet. Cine vrea, poate pune şi cartofi.

GIGOUL DE FAMILIE

Scoate carnea de pe os. Pe partea cărnei care a fost pe os, înfige patru cuişori, un grăunte de piper sfărâmat în bucăţele şi puţină scorţişoară. Freacă cu sare multă de tot şi lasă ca să se marineze, 24 de ore.

Gigoul va sta tot acest timp în acest amestec: un pahar de vin negru, un pahar de vin alb, un pahar de oţet de vin, sare, piper, ceapă şi morcovi tăiaţi în rondele. Mai adaugă oasele gigoului şi un picior de viţel.

După 24 ore, cel puţin, scoate gigoul, reformează-l cum a fost, leagă-l cu aţă şi împănează-l cu slănină. Aceste bucăţi de slănină trebue să stea şi ele vreo 4—5 ore într'o parte din marinata în care a stat gigoul.

Gigoul fiind împănat, îl pui într'o cratiţă sau o tavă peste bucăţi de şoriciu. Torni deasupra toată marinata în care a stat gigoul 24 ore, pui şi toate legumele ce au fost acolo şi adaugi zeama de carne până când să rămâie numai 2 degete goală tava.

Să fiarbă 6 ore la foc domol.

Ridici gigoul, scoţi aţa, îl aşezi într'o farfurie şi torni deasupra zeama trecută prin sită.

COTLETE DE BERBEC MARINATE

Marinezi cotletele timp de 24 ore în oţet şi untdelemn în care vei pune: morcovi, ceapă tăiată, pătrunjel, cuişori, piper boabe. Lichidul să acopere carnea.

După 24 ore, faci un uşor râmtaş cu zeamă de carne, torni înăuntru toată marinata în care a stat cotletele şi laşi să fiarbă dela 2 la 3 ore. Trece zeama prin sită şi scoate grăsimea.

Cotletele, după ce le-ai şters, le pui în unt fierbinte să stea foarte puţin, apoi trece-le în sosul preparat unde se vor găti cu încetul.

MÂNCĂRILE DE MIEL

COTELETE DE MIEL LA COPTOR

Taie subţire două cepi şi rumeneşte-le în unt. Tai şi câţiva cartofi în felii subţiri, pe care, împreună cu ceapa, îi pui într'o tavă unsă cu unt. Pui sare, piper şi un pahar de vin cu zeamă de carne concentrată.

Să se coacă la cuptor moderat.

Ia 6 cotlete şi rumeneşte-le în unt pe amândouă părţile, apoi vâră-le în stratul de cartofi şi ceapă, adăugând câteva bucăţi de unt şi termină la cuptor.

Când cotletele vor fi gata, zeama de carne va trebui să fie evaporată, iar cartofii prăjiţi bine.

FRIPTURĂ DE MIEL MOCĂNEASCĂ

Ia piciorul dindărăt, împănează-l cu usturoiu şi cu rosmarin, unge-l cu unt, piperează-l, sărează-l şi apoi pune-l la cuptor. Din când în când stropeşte-l cu puţină zeamă de carne.

MIEL CU CIUPERCI

Taie carnea bucăţele, rumeneşte-o în unt, apoi pune puţină ceapă tăiată mărunt. Rumeneşte-o, adaugă puţină făină şi când se va rumeni puţin adaugă ciupercile bine curăţate.

Acoperă, lasă să dănţuiască puţin şi adadugă-i jumătate pahar de vin alb, sare, piper, pătrunjel, puţin usturoiu, zeamă de carne. Acoperă şi lasă să scadă.

FRIPTURĂ DE MIEL PENTRU BOLNAVI

Ia o bucată de miel din coapsă, pune-o cu unt şi sare într'o farfurie de pământ, pune farfuria pe un foc potrivit şi acoper'o.

Pune foc şi pe capac şi las-o să se frigă încet. De va fi necesar, o poţi stropi, din când în când, cu niţică zeamă de carne. Când va fi rumenă, o scoţi pe farfurie, scoţi grăsimea din sos, o torni peste carne şi o serveşti.

DROB DE MIEL

Fierbi bine bojocii, îi toci mărunt, prăjeşti ceapă tocată, moi puţin miez de franzelă în lapte, pătrunjel şi puţin mărar, pui sare, piper şi puţine cuişoare pisate. Intinzi prapurul, pui umplutura la mijloc, închizi bine. Intr'o tavă înfierbânţi unt sau untură, aşezi drobul şi pui la cuptor. Din când în când iei cu lingura grăsimea şi stropeşti drobul.

MÂNCARE DE MIEL UNGUREASCĂ

Taie carnea felii, bate-o bine, săreaz-o, apoi pune-o în tigaie cu unt, pătrunjel, ceapă, morcovi, cimbru, coajă de lămâie.

Toate acestea tăiate mărunt, pune-le să se rumenească, apoi adaugă o lingură de făină. După ce se va rumeni puţin făina, pune zeama de carne, şi smântână şi lasă să fiarbă. Aproape de a fi gata, strecoară sosul prin sită, şi pune iar la foc pentru ca să fie fiartă carnea bine.

STUFAT DE MIEL

Rumeneşti bucăţelele de carne în unt, apoi pui o lingură de făină, o rumeneşti, stingi cu zeamă de carne, adaugi sare, puţin ardeiu roşu, şi lasă să fiarbă. Rumeneşti în altă cratiţă ceapă verde şi usturoiu verde (6 părţi ceapă şi o parte usturoiu). Când carnea va fi pe jumătate fiartă, adaugi legumele şi pui puţin oţet. Se poate pune şi puţin zahăr.

Această mâncare se poate face şi cu arpagic, şi cu carne de vacă.

SPANAC CU MIEL

Un kg. de carne.

Cureţi şi speli bine un kg. de spanac, apoi îl opăreşti. Carnea o tai bucăţele, o rumeneşti în unt, rumeneşti puţină ceapă rasă, şi o linguriţă de făină şi adaugi spanacul, puţină zeamă de carne, sare, piper. Laşi să fiarbă până ce scade şi serveşti.

Când faci spanacul cu carne de vacă, după ce rumeneşti carnea, ceapa şi făina, torni zeama de carne şi laşi să fiarbă bine înainte de a pune spanacul.

MACRIŞ CU MIEL

Se face întocmai ca spanacul. Dar spre a nu fi prea acră mâncarea, poţi amesteca şi puţin spanac, sau vreo 2 gălbenuşuri de ouă, aproape de dat la masă.

KIUSCHEBAP

Această mâncare se pregăteşte în diferite feluri. Am mâncat-o şi gătită cu sos, am mâncat-o şi ca friptură la frigare, o putem mânca şi ca frigăruie.

Iată aceste din urmă două feluri:

Pui mielul la frigare, să alterneze cu carne de viţel. Când carnea s'a fript pe deasupra, tai carnea friptă spre a fi consumată, apoi frigi mai încolo carnea rămasă. Şi tot aşa mai departe.

Mai este şi frigăruia.

Pe o frigăruie de metal sau de lemn, înşiri o bucată de miel, alta

de costiță afumată, apoi o foaie de dafin și așa mai departe, până la sfârșit. Pui la capete câte o bucată de pătlăgea roșie cum am indicat și pentru frigăruia de carne de vacă.

Sărezi și piperezi mult.

SĂRMĂLUȚELE DE FOI DE VIȚĂ

Faci tocătură din carne de miel punând ceapă prăjită, miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, pătrunjel tocat, un ou, sare, piper.

Opărești foile de viță până ce se moaie bine și le umpli cu tocătură; le învelești bine, le așezi în cratiță, torni peste ele zeamă de carne, sare, piper și un rântaș. Le lași să fiarbă până ce scad. La masă se dau de obiceiu cu iaurt sau cu lapte covășit.

COTELETE DE MIEL MILANEZE

Incălzește unt într'o cratiță, moaie cotletele, scoate-le și tăvălește-le în miez de pâine și brânză rasă (cașcaval sau șvaițer, sau parmezan). Bate apoi un ou întreg și moaie cotletele, tăvălește-le iarăși în miez de pâine și brânză, moaie-le iarăși în unt și frige-le pe grătar la foc domol.

Se mănâncă cu sos tomat.

FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ

Iei de preferință partea mielului cu rinichii. Sărezi, piperezi, împănezi cu usturoiu. Dacă vrei pui într'o tavă unt sau untură, adaugi zeamă de carne și puțin vin alb.

Pui la cuptor și stropești friptura des.

XX. GĂINILE ŞI PUII

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Bine înţeles aci nu poate fi vorba decât de cumpărarea păsărilor tăiate, fiindcă cele care sunt vii se constată mai uşor dacă sunt grase sau slabe, tinere sau bătrâne.

Când cumpăraţi o pasăre tăiată examinaţi-i ochii; dacă sunt vii, pasărea a fost tăiată de curând, iar dacă ochii îi sunt sticloşi, e tăiată de mult. Apoi când cumpăraţi o pasăre deschideţi-i ciocul şi mirosiţi-i gura; dacă are un miros urît nu cumpăraţi.

O pasăre când e sănătoasă şi tânără, fie că a fost tăiată, fie că e vie, are picioarele lustruite şi genunchii noduroşi, iar pintenul este scurt şi subţire.

Când pintenii sunt tăiaţi, pasărea este bătrână.

Tot asemenea dacă încheieturile sunt subţiri.

Când pasărea tăiată are sub târtiţă o gaură mare, e vorba de o găină bătrână care a ouat mult.

O pasăre sănătoasă are carnea albă; când carnea e roşie, a fost bolnavă.

O pasăre tânără şi bine hrănită, are pielea netedă şi albă, iar crupionul — adică târtiţa — este gras.

Aceste câteva lămuriri le-am crezut că vor fi de folos în această carte.

Ca împărţire a mâncărilor le vom prezenta sub două capitole: cel dintâiu consacrat găinii şi claponului, cel de-al doilea puiului.

MÂNCĂRILE DE GĂINĂ ŞI CLAPON

PULARDA (GĂINA) SFÂNTĂ ALIANŢĂ

Incălzeşte în unt vreo 10 trufe sărate şi pipărate, stropeşti cu un pahar de Maderă şi lăsate să se răcească într'un vas acoperit.

Introdu aceste trufe într'o găină tânără şi pune pasărea în cratiţă să fiarbă.

Fiind gata pasărea, fierbe repede atâtea mici păsărele (ortolans) câte ai, (sau vrăbii) atâtea felii de ficat de gâscă (foie gras) pentru câte persoane sunt la masă. Trimiti-le pe masă deodată cu găina.

Trimite, în acelaşi timp, la masă şi un castronaş cu untul trecut prin sită.

Aceasta este o mâncare de plină fantezie pe care am dat-o numai ca un lucru curios pentru ţara noastră.

GĂINĂ PE LEGUME

Toate mâncările acestea sunt făcute cu găini tinere.

Leagă pasărea, înfăşoar-o într'o fâşie de slănină şi pune-o într'o cratiţă cu vreo zece carote sau echivalentul în morcovi, 10 arpagicuri şi vreo 6 bucăţi din partea albă a prazului. Umple, până acoperi, cu zeama de carne albă. Acoperă cratiţa şi lasă ca să fiarbă domol un ceas.

Se poate servi alături oarecare sosuri.

GĂINĂ REGALĂ

Umpli găina cu orez fin rumenit în unt. Apoi leag-o şi îndoaiei picioarele, înfăşoar-o cu o felie de slănină şi pune-o într'o cratiţă unde o umpli cu zeama de carne albă sau, mai bine, cu zeamă de pasăre, dacă este.

Pui cratiţa pe foc. La întâiul clocot acoperi cratiţa iar focul să urmeze domol; după o oră retragi cratiţa de pe foc.

Scoţi pasărea, îi torni deasupra zeama în care s'a copt răzând fundul, iar în momentul de a servi, pui deasupra vreo 5 linguri de smântână proaspătă.

Unii adaugă în sos ardeiu roşu ca să fie mai iute.

GĂINA JOKEULUI

O găină cam de 2 kg. dacă se poate, o cureţi şi îi pui înăuntru sare şi piper.

Intr'o cratiţă înfierbinţi unt, pui orez cât vrei şi îl amesteci puţin cu lingura de lemn. Umpli cu zeama de carne, în cantitate de două ori cât orezul. Acoperi cratiţa şi fierbi cam 20 de minute. Retragi cratiţa şi adaugi ficat de gâscă (foie gras), fiert şi tăiat în bucăţi.

Umple găina cu orezul, leag-o, acoper-o cu o fâşie de slănină şi pune-o într'o cratiţă. Stropeşte-o cu unt, coace-o la cuptor la foc domol. Stropeşte-o din când în când, cu untul ei. Se coace un ceas dacă e tânără, mai mult dacă e bătrână.

Pune găina pe o farfurie, încunjoar-o cu feliile de ficat, sărate, săltate în unt şi puse pe franzeluţe prăjite în unt.

Adaugă untului din cratiţă un pahar de vin dulce, 300 gr. zeamă albă de pasăre sau de viţel, râcâe fundul cratiţei spre a deslipi tot ce s'a prins, mai ţine puţin pe foc şi toarnă peste găină.

GĂINA IMPERIALĂ

Formulă pentru 12 persoane.

2 găini cam de 3 kg. umplute cu 300 gr. carne de miel, 200 gr. ciuperci fără coade, 200 gr. trufe, 400 gr. piurea de ciuperci, 400 gr. zeamă de gâscă (Veloute), leagă cu 4 gălbenuşuri de ouă.

Opăreşte mielul şi rumeneşte-l în unt. Rumeneşte în unt trufele şi ciupercile, amestecă toate şi leagă-le cu piureaua de ciuperci şi Sosul Veluteu. Umple cu acest amestec găinile, înveleşte-le în felii de slănină şi pune-le într'o cratiţă pe următoarele legume şi cărnuri: 3 gr. picioare de viţei tăiate în bucăţi, ceapă, morcovi tăiaţi mărunt, rămăşiţe din schelete de pui, 3 litri de zeamă de pasăre.

După ce a început fierberea, scoate spuma şi trage cratiţa pe marginea maşinii să fiarbă o jumătate oră.

Trage cratiţa de pe foc şi lasă să se odihnească 15 minute. Scoate păsările, scutură-le de lichid, scoate-le feşele de slănină. Păstrează la căldură.

Trece sosul prin tulpan şi leagă-l cu „Veluteul" de pasăre după ce a scăzut cu două treimi.

Pune iar la foc ca să scadă şi sfârşeşte cu smântână dublă şi unt proaspăt.

GĂINA PRINŢUL DE GALLES

Umple pasărea cu: 4 sitari fără oase, iar fileurile rezervate, 100 gr. ficat, „foie gras", 100 gr. trufe curăţate şi tăiate în bucăţele, sare, piper, 100 gr. tocătură compusă din: 1 kg. ficat de viţel tocat, care a fost rumenit în 300 gr. slănină rasă, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Ficatul, după ce s'a răcit, îl treci prin sită. Cu această tocătură se umple pasările.

Toacă cărnurile sitarilor, ficatul şi tocătura de mai sus, sărează şi trece prin sită. Amestecă trufele.

Leagă găina, înfaş-o în slănină şi coace-o 40 de minute la cuptor.

Apoi scoate găina, desleag-o, iar slănina desfaş-o. Toarnă în cratiţă 500 gr. vin alb şi zeamă de pasăre.

Garnitura se face astfel: piepţii sitarilor rumeniţi în unt, trufe întregi fierte în unt, ciuperci umplute cu piurea de ficat.

GĂINA ORIENTALĂ

Legi pasărea şi o înfeşi în slănină; coace-o la tigaie în unt. Toarnă în tigaie 100 gr. vin alb, fă-l să scadă. Toarnă 200 gr. sos velouteu. Pune sare, piper şi leagă cu 200 sau 300 gr. smântână. Adaugă unt proaspăt şi trece prin sită.

Pune pasărea pe orez fiert în zeamă de pasăre şi serveşte.

GĂINA SUVAROF

Umple pasărea cu un amestec de trufe şi de „foie gras"; leag-o şi înfaş-o în slănină. Toarnă vin dulceag şi zeama de viţel. Pune-o într'o cratiţă de pământ (cocotă) cu 12 trufe curăţate, unt şi sare. Adaugă şi lichidul. Acopere lipind capacul şi trece la cuptor pe 15 minute.

GĂINĂ TULUSANĂ

Prăjeşte pasărea în unt, scoate-o la cald, apoi toarnă în cratiţa ei zeamă de pasăre şi smântână.

Garniseşte cu: pipote şi creste de cocoş, ciuperci, trufe, carne de miel, ficat de pasăre rumenit în unt.

GĂINĂ RASOL (La poule au pot)

Intâia metodă: Pui la foc toate cărnurile de vacă şi legumele ca pentru rasolul şi bulionul numit „Pot-au-feu". (Vezi „carnea de vacă").

In timpul fierberii, adică după 2 ore de fierbere a cărnei de vacă, adaugi o găină.

Găina tânără din anul acela trebue să fiarbă 4 ore, cea bătrână 6.

A doua metodă: Bagi în găină usturoiu tocat, sare, piper şi slănină. Coşi deschizătura.

Găina să fiarbă, dacă e tânără, o oră, dacă e bătrână, două. Ea va fierbe în apa în care ai pus diferite zarzavaturi precum: ceapă, morcovi, praji, cartofi, varză, postârnac şi ţelină.

Când găina e fiartă serveşte-o caldă, iar bulionul ca supă.

GĂINA IN UNTDELEMN

O mâncare delicioasă.

Tai găina în bucăţele obişnuite. Intr'o cratiţă de pământ înfierbânţi 3 linguri de untdelemn. In acest untdelemn rumeneşti 12 arpagicuri şi 15 gr. costiţă afumată tăiată în bucăţele, pui buchetul, sare, piper.

Pune bucăţile de găină; după ce s'au rumenit, pune câteva tomate fără pieliţă şi seminţe. Umpli cu 600 gr. vin negru. Acoperi şi laşi să fiarbă 3—4 ore.

CLAPON FRIPT

Sărează claponul, leagă-i feliuţe de slănină şi pune-l la frigare. Focul să nu fie prea de tot iute; stropeşte-l din când în când, cu unt. Pune o tavă sub frigare ca să nu se piarză sosul ce curge de pe friptură. Scoţi hârtia, când claponul este gata, şi-l dai la masă; sosului ce s'a strâns, îi scoţi o parte din grăsime, adaugi o lingură de zeamă şi-l serveşti separat.

CLAPON UMPLUT

Claponul bine curăţat, îi spinteci pielea de pe spinare aşa încât să-i poţi scoate osul dela piept. Apoi faci o umplutură cu miez de franzelă muiat în lapte, carne de pui, ceapă prăjită, puţin cârnat, ficatul lui, ciuperci tocate, sare, piper, pătrunjel, puţin usturoiu, buchetul: toate acestea le rumeneşti puţin în unt. Laşi să se răcească puţin; adaugi un ou şi un păhăruţ de coniac, apoi umpli claponul, coşi pielea de pe spate, dela gât şi dela pântece, îl aşezi într'o cratiţă cu

unt, îl rumeneşti bine pe toate părţile apoi îi pui ceapă, morcov, ţelină, zeamă de carne şi laşi să fie bine acoperit, la foc încet, până ce e gata. Il poţi servi fără sos. Dacă îl voieşti cu sos, rumeneşti puţin o lingură de făină în unt, stingi cu puţin vin alb şi cu zeama în care a fiert pasărea, treci prin sită zarzavaturile şi sosul în care s'a fiert claponul, îl adaugi la făină; pui sare, piper, laşi să scază şi serveşti separat. Poţi pune şi capere.

GĂINĂ CIULAMA

Fierbi o găină tânără şi după ce va fi fiartă, pune într'o cratiţă unt proaspăt să se topească şi cu o mână presară făină amestecând mereu bine cu cealaltă până se îngroaşe îndestul, apoi toarnă zeamă de găină, puţin câte puţin, şi tot mestecând să nu se facă cocoloaşe, pe un foc potolit; se poate adăuga puţin lapte şi un gălbenuş de ouă bătut în lapte. După ce ai amestecat bine să nu rămâie niciun cocoloş, pune încă puţin unt pe deasupra şi lasă să mai fiarbă puţin. Bucăţile stau în acest timp în zeamă caldă. Când e să se dea la masă, se aşează bucăţile pe farfurie şi se toarnă pe deasupra lor ciulamaua fierbinte. Se presară, dacă vrem, cu pătrunjel verde sau cu piper pisat.

Ciulamaua trebue să rămâie albă. Unii o preferă mai rumenită; atunci laşi făina să se rumenească.

GĂINĂ UMPLUTĂ

Cureţi bine găina, o speli, apoi cu un cuţitaş îi scoţi pielea întreagă; la vârfurile aripelor şi ale picioarelor crestează numai ca să se poată deslipi pielea de dânsele. Desparţi carnea de oase şi o toci bine, adăugându-i-se sare, piper, coaje de lămâie rasă, coconari sau migdale tăiate în lung, stafide, puţină ceapă rumenită, pătrunjel şi un ou. Le amesteci bine şi umpli pielea, ca pasărea să-şi reia forma de mai înainte, apoi coşi pielea pretutindeni pe unde ar putea să iasă umplutura.

Pui într'o cratiţă, laşi să se înfierbânte, aşezi găina şi o rumeneşti pe toate părţile; o scoţi şi o pui în altă cratiţă cu apă fierbinte cât să o acopere, şi o laşi să mai fiarbă până ce scade de-i rămâne numai atât sos cât să-l poţi da la masă.

MÂNCĂRILE DE PUI

CIULAMA DE PUI

Se face ca şi ceal de găină.

OSTROPEL DE PUI

Tai puii bucăţele, apoi pui într'o cratiţă unt, îl laşi să se înfierbânte, rumeneşti în el puţină ceapă rasă. Ceapa rumenită, adaugi puţin usturoiu, sare şi piper şi câteva linguri de oţet; laşi să dea în

clocot, apoi îi adaugi şi puţină apă. Laşi să fiarbă, apoi strecori prin sită şi aşezi bucăţile de pui, laşi să scază apa ca să rămâie numai oţetul rumen, şi dai la masă.

PUI CU SMÂNTÂNĂ

Tai puii bucăţele, îi pui în unt cu puţină sare. Laşi să dunstuiască pe un foc domol ca să se rumenească, torni zeamă de carne sau apă; laşi să fiarbă până ce scade, apoi baţi un gălbenuş de ou într'o litră de smântână, torni peste pui şi laşi să mai fiarbă puţin la o parte. Mulţi fac acest fel de mâncare cu puiul fript la frigare şi procedează apoi aşa cum s'a arătat.

PUI CU CIUPERCI

Tai puii bucăţele şi îi pui în unt fierbinte, îi laşi până ce vor schimba faţa (foc potolit), să se rumenească. Pui apoi o linguriţă de făină şi o laşi să se rumenească, amestecă mereu cu o lingură, stingi cu zeamă de carne, pui ciupercile curăţate, spălate şi tăiate bucăţele, după ce au fiert acoperite cu puţin unt, o rădăcină de pătrunjel, o cepuşoară întreagă, sare, piper, puţin vin alb, o cojiţă de lămâie, şi laşi să fiarbă încet bine acoperit până ce scade.

PUI STUFAT

Tai puii bucăţele şi-i prăjeşti rumeni în unt, apoi îi scoţi şi rumeneşti tot în acel unt (să nu fie ars) vreo 3 cepe tăiate mărunt. Când ceapa va fi rumenă, aşezi iar bucăţelele de pui şi stingi cu vin alb bun (un păhăruţ); apoi acoperi cu zeamă de carne, pui o bucăţică de morcov, pătrunjel cu rădăcină, bulion de pătlăgele (o lingură) sare, piper, şi laşi să fiarbă bine acoperite ca vreo jumătate de oră. Scoţi apoi bucăţelele, treci sosul prin sită, pui iar la foc cu bucăţelele, pui o foaie de dafin, şi fiind scăzut dai la masă.

Poţi servi această mâncare odată cu pilaf.

PUI FRIPŢI

Cureţi puii şi le pui pe piept feliuţe de slănină, apoi îi pui la frigare cu foc cam iute; îi stropeşti mereu cu unt. Când s'a rumenit, îi stropeşti cu o pană înmuiată în saramură şi dacă vrei poţi pune şi puţin usturoiu pisat în această saramură. Sub frigare pui o cratiţă ca să strângi sosul ce curge din ei; sosului, după ce-i scoţi o parte din grăsime, îi torni o lingură de zeamă bună de carne şi-l serveşti cu puii.

Pune ficatul şi pipota în trupul puilor dacă voieşti să rămână fragede şi gustoase. Sub aripă se usucă şi nu mai au niciun gust.

PUI PRĂJIŢI

Taie puii bucăţele; sărează-le, tăvăleşte-le în făină, în ou şi în pesmet, apoi pune grăsime multă într'o tigaie şi când va fi bine fierbinte aşează bucăţelele în ea; focul să nu fie prea iute ca să nu se

rumenească deodată şi să rămâie crude înăuntru. Când vor fi rumene, scoate-le cu o furculiţă şi aşează-le pe un taler cu hârtie sugătoare sub ele ca să nu rămâie prea grase, apoi dă la masă.

PUI CU OREZ (PILAF)

Fierbi puii, apoi pui într'o cratiţă unt, rumeneşti puţină ceapă tocată mărunt, pui orezul şi-l laşi câteva minute în acel unt, mestecându-l mereu cu o lingură. Torni zeama dela pui, mai pui puţină sare, şi când orezul va fi aproape gata, aşezi într'însul bucăţelele de pui, sau mai bine ţii bucăţelele în zeamă caldă şi când vine timpul de servit, se aşează un rând de orez într'o cratiţă goală scursă, care a fost udată cu apă, un rând de bucăţele şi iar un rând de orez, apoi se răstoarnă pe o farfurie rotundă.

PUI CU PĂTLĂGELE VINETE

Taie puii bucăţele; le rumeneşti în unt. Pătlăgelele, după ce le tai bucăţele, le sărezi şi le laşi ca vreo oră ca să se moaie; le speli cu apă rece şi le storci ca să le scurgi de zeama amară ce lasă; le ştergi, le tăvăleşti în făină, le scuturi ca să nu rămâie multă făină pe ele, le rumeneşti în unt şi le aşezi la un loc, punând puii dedesubt. Apoi în untul unde ai prăjit puii, rumeneşti puţină ceapă şi o linguriţă de făină, o stingi cu zeamă de carne şi torni peste pui; adaugi pătrunjel, piper, sos de pătlăgele roşii scăzut, puţină zeamă de lămâie şi laşi să fiarbă scăzut; dai la masă.

PUI CU DOVLECEI MICI

Tai puiul în bucăţele, le rumeneşti în unt, apoi rumeneşti şi dovleceii, şi aşezi la foc puii sub dovlecei. Rumeneşti puţină ceapă tăiată mărunt, pui o linguriţă de făină, o rumeneşti, stingi cu zeamă de carne şi torni peste pui. Adaugi sare, piper, pătrunjel, puţin sos de pătlăgele roşii scăzut, puţină zeamă de lămâie, laşi să fiarbă acoperit până ce scade şi dai la masă.

PUI CU BAME

Cureţi bamele şi le pui în apă sărată, să stea aproape o oră, apoi le speli în mai multe ape. Rumeneşti bucăţile de pui în unt; aşezi puiul cu bamele, faci niţel rântaş cu făină şi ceapă, stingi cu zeamă de carne, pui sare, piper, sos de pătlăgele roşii scăzut, puţină zeamă de lămâie, torni peste pui şi laşi să scadă.

PUI CU PĂTLĂGELE VINETE

(Delicioasă variantă exotică).

Iată o pregătire aproape necunoscută la noi. O recomandăm cu tot dinadinsul.

Tai un pui în bucăţi, le sărezi, piperezi şi le tăvăleşti în făină.

Intr'o cratiţă pune 4 linguri de untdelemn bun de salată; pune bu-

căţile de pui în acelaşi timp cu o ceapă tăiată bucăţi; lasă să se întărească carnea şi moaie cu 2 pahare de vin alb.

Pune atunci 4 tomate fără pieliţă şi seminţe, sdrobite cu furculiţa. Pui sare, piper, pătrunjel şi un căţel de usturoiu tocat. Să fiarbă încet ½ de oră.

In altă cratiţă pui untdelemn şi prăjeşti feliile lungi a 2 pătlăgele vinete de mărime potrivită pe care le-ai curăţat şi tăiat. Le sărezi şi le piperezi şi pe acestea.

Câteva minute înainte ca puiul să fie bun de dat la masă, pui peste ele feliile de pătlăgele prăjite.

Laşi să mai pâlpâie 5—10 minute şi serveşti.

PUIUL INĂBUŞIT

(Le poulet cocotte).

Iată o mâncare foarte cunoscută în Franţa fiind o mâncare populară. Este, în adevăr, delicioasă.

Se pregăteşte într'o cratiţă specială de pământ ovală şi cu capac. Pregătirea clasică cere ca într'o asemenea oală să nu intre decât un pui. Bineînţeles o „poulardă" destul de mare cât o găină.

Această mâncare se găteşte pe maşină dar nu pe flacără.

Cureţi puiul, îl legi cu aţă, sărează-l, piperează-l afară şi înăuntru. Pui în cratiţă puţin unt proaspăt care aştepţi să fie înfierbântat. Atunci introduci puiul aşezându-l pe spinare şi acoperi.

Când puiul s'a rumenit pe spinare, îl culci pe o parte, când s'a rumenit şi pe această parte, îl culci şi pe cealaltă până ce se rumeneşte iarăşi.

O lingură de apă rece nu strică să fie aruncată în cratiţă.

Când puiul s'a rumenit peste tot şi făcut aproape gata, dar nu de tot, introduci în cratiţă următoarele elemente:

Intr'o cratiţă cu untură ai rumenit 150, 200 sau 250 gr. de costiţă afumată tăiată bucăţi, după mărimea puiului.

Când costiţa s'a rumenit, o scoţi, o ţii la cald şi pui în locul ei vreo 20 arpagicuri, câteva ciuperci tocate mărunt şi un număr de cartofi tăiaţi felii.

Odată gata aceste elemente le introduci în cratiţă, acoperi repede şi aştepţi până ce s'au copt, pui şi garnitură.

Serveşti în cocotă, presărând pătrunjel tocat.

PUI MARENGO

Incă o mâncare delicioasă.

După bătălia dela Marengo, câştigată de francezi asupra austriacilor, bucătarul lui Napoleon I, a văzut că nu are unt spre a-i pregăti mâncarea. Atunci s'a servit de untdelemn.

Infierbântă într'o cratiţă vreo cinci linguri de untdelemn, un căţel de usturoiu strivit, piper şi sare. Puiul taie-l în bucăţi şi aşează-l în cratiţă treptat; mişcă-le cu furculiţa timp de cel puţin o jumătate oră, până ce s'au rumenit.

In altă cratiţă au fiert, în timpul acesta, un pahar de vin alb cu puţină ceapă, un căţel de usturoiu, pătrunjel, câteva ciuperci, totul tocat mărunt, piper şi zeamă de carne. Pune şi două linguri din unt-delemn în care a fiert puiul.

Scoţi bucăţile de pui pe farfurie şi torni sosul deasupra.

PUI GĂTIT BORDELEZ

Tai puiul în bucăţi. Pui de o parte ficatul şi pipota. Intr'o cratiţă aşezi picioarele, unt proaspăt sau untură, patru cepi tăiate felii subţiri, cartofi tăiaţi felii subţiri. Când picioarele s'au gătit pe jumătate, aşezi în cratiţă şi celelalte bucăţi, ficatul şi pipota tăiate în patru. Fierbe deplin.

Cinci minute înainte de a servi, scurge grăsimea, pune în loc o lingură de zeamă de carne şi puţin coniac sau alt rachiu.

Presară deasupra usturoiu şi pătrunjel tocate mărunt şi saltă repede mâncarea vreo două minute. Serveşte.

PUIUL CELESTIN

Taie puiul în bucăţi. Pune unt proaspăt în cratiţă şi rumeneşte-l. Aşează bucăţile de pui şi întoarce-le des. Adaugă câteva ciuperci, o tomată mare tăiată bucăţi, fără pieliţă şi seminţe, saltă cratiţa câteva minute, stropeşte cu un pahar de vin alb şi jumătate pahar zeamă de carne şi un păhăruţ de coniac. Sărează, piperează, pune puţin ardeiu roşu, fierbe 20 minute. Depune carnea într'o farfurie caldă, scoate grăsimea sosului, presară puţin pătrunjel şi un căţel de usturoiu tocate, scade puţin şi toarnă-l peste puiu.

PUIU „FRICASSE“

Taie puiul în bucăţi şi aşează-le într'o cratiţă cu 30—40 gr. de unt, o ceapă şi puţin cimbru. Acopere cratiţa după ce ai dat sare şi pune pe un foc domol. Când puiul e aproape gata scoţi cimbrul şi ceapa, stropeşti cu puţină făină şi amestecă iute. După 15 minute adaugi 4 linguri de apă rece şi freacă fundul şi pereţii cratiţei spre a deslipi ce s'a depus pe ei.

Toarnă imediat peste puiu o jumătate pahar de smântână şi 4 linguri de vin alb, să fiarbă încet, adaugă în mici cantităţi 6 decilitri de smântână. Să pâlpâie domol vreo 30 minute, apoi presară piper măcinat. Trage cratiţa de pe foc şi peste 1 minut toarnă două gălbenuşuri de ouă amestecate în smântână rece.

PUIUL CU TARHON ŞI CIUPERCI

Un puiu gras îl tai în bucăţi şi-l rumeneşti în unt proaspăt.

Toci apoi pătrunjel, mult tarhon, cimbru şi un căţel de usturoiu. Toate merg în cratiţă. Sărezi şi piperezi. Mai pui şi puţine ciuperci tocate.

Adaugi o lingură de făină şi amesteci repede turnând şi puţină zeamă de carne.

Să fiarbă încet 1 ceas pentru ca sosul să fie foarte scăzut.

PUIUL CU CARTOFI PAI

Un puiu potrivit îl tai în bucăţi şi-l pui într'o cratiţă cu unt, după ce l-ai sărat şi piperat. De jur-împrejur căţei de usturoiu necurăţaţi în mare cantitate. Acoperi cratiţa şi laşi puiul să fiarbă până se găteşte. Intorci bucăţile o singură dată.

In altă parte tai cartofi subţiri ca paiul pe care-i sărezi. Aceşti cartofi îi prăjeşti în untură săltându-i spre a se colora pe toate părţile.

Pui cartofii pe o farfurie caldă, aşezi deasupra bucăţile de pui, apoi torni în cratiţa unde a fiert puiul, trei linguri de vin alb, freci pereţii cratiţei ca să deslipeşti tot ce s'a prins, ţii puţin pe foc ca să se reîncălzească sosul şi-l torni repede peste puiu.

PUIU GĂTIT LA MINUT

Tai un puiu, îl sărezi şi îl piperezi.

Pui bucăţile împreună cu o ceapă tocată şi un căţel de usturoiu să se rumenească în untură de gâscă. Dacă lipseşte untura, întrebuinţezi untul.

Când s'a rumenit puiul, adaugi câteva tomate curăţate de pieliţă şi de seminţe. După ce ai pus tomatele acoperi şi salţi cratiţa din când în când. Când e gata, serveşti.

PUIU SULTĂNICA

Bucăţile de pui le sărezi şi le piperezi. Apoi le rumeneşti în untdelemn. Când s'a rumenit puiul îl scoţi, retragi untdelemnul din cratiţă şi-l înlocuieşti cu o bucată de unt. Când s'a înfierbântat, aşezi iar bucăţile de puiu.

Torni deasupra un pahar de vin dulce şi un pahar de coniac. Laşi să scază şi adaugi un păhăruţ de smântână.

Să fiarbă domol 20 minute. Apoi tragi cratiţa pe marginea maşinii şi adaugi 2 gălbenuşuri de ouă amestecate în puţină smântână.

Amestecă repede, nu mai lăsa să fiarbă şi presară pătrunjel tocat mărunt.

PUIU UMPLUT CU TARHON

Iată o preparaţie originală:

Umpli puiul cu unt şi tarhon. Pune-l apoi să se rumenească în unt şi umple-l cu zeamă de carne sau şi mai bine cu zeamă de pasăre. Pui buchetul, ceapă, morcovi, sărezi şi piperezi.

Puiul să fiarbă. Adaugi în sos puţin tarhon.

Legi cu puţină făină, laşi să mai fiarbă şi serveşti când e gata.

COCOŞUL CU VIN

Tai cocoşul tânăr în bucăţi. Intr'o cratiţă pui unt, slănină tăiată bucăţi şi vreo 15 arpagicuri sau altă ceapă. Să se rumenească câteva minute. Adaugi apoi buchetul, un căţel de usturoiu tocat, câteva ciuperci tăiate felii subţiri şi bucăţele de pui sărate şi pipărate. Să fiarbă repede, săltând mereu cratiţa cu capacul acoperit. Puiul fiind gata îl scoţi şi-l ţii la cald.

Din zeama rămasă scoţi grăsimea, faci un râmtaş mai subţire în altă cratiţă, îl adaugi untului în care a fost puiul, amesteci, torni un pahar de vin şi alt păhăruţ de coniac.

Pui bucăţile de puiu şi laşi să scadă încet.

PUIU MARSAN

Iată o fină preparaţie publicată cu prilejul centenarului morţii lui Brillat-Savarin.

Ia un puiu de găină curăţat, taie-l în 8 bucăţi, sărează-l, piperează-l. Pune-l să rumenească într'o cratiţă cu un ou, unt proaspăt şi 2 cepi mici tăiate.

Când bucăţile de puiu s'au rumenit, scoate-le din cratiţă şi pune-le într'o farfurie ţinută la căldură, torni deasupra conţinutul cratiţei.

Torni apoi în cratiţă un mare pahar (25 centilitri) de Vermuth sau Cinzano care va scădea în cantitate de două treimi după ce i-ai dat flacără.

Imediat, Vermuthul nefiind încă stins, arunci carnea în cratiţă, după ea verşi untul şi zeama în care ai legat o lingură de piurea de tomată în care ai pus zahăr, puţină scorţişoară pisată şi puţin ardeiu roşu.

Guşti, rectifici cu sare şi piper, dacă e nevoie, laşi pe foc 5 minute, amestecând mereu. Serveşte.

PUIUL CU SÂNGE

Publicat tot cu prilejul centenarului lui Brillat-Savarin.

Tai un pui în bucăţi. Pune-le într'o cratiţă cu unt şi bucăţile de slănină. Totul să se rumenească; pune 2 linguri de făină şi 2 pahare de vin negru. Fierbe un ceas, dacă puiul e tânăr. Un ceas înainte de a servi, pui sângele puiului, pe care ai avut grijă să-l păstrezi punând în el puţin oţet. Leagă cu un gălbenuş de ouă. Serveşte când e gata.

FRIGASE DE PUIU A LA VILEFRANCHE

Tai puiul în 8 bucăţi şi-l pui să se rumenească în unt proaspăt şi bucăţele de şuncă slabă şi grasă. Scoate puiul şi-l pune alături într'o cratiţă. In locul puiului pui în unt o ceapă tocată subţire pe care o rumeneşti încet; adaugi apoi o linguriţă de făină, umpli cu zeama de carne sau apă. Torni sosul peste pui pe care l-ai sărat, l-ai piperat şi i-ai adăugat un buchet de pătrunjel.

Să fiarbă încet o oră şi jumătate.

In altă parte amesteci două gălbenuşuri de ouă cu o parte din sosul puiului şi torni pe deasupra foarte puţin oţet. Torni acest amestec peste pui şi laşi ca sosul să se întărească ca o cremă.

Se mănâncă fierbinte.

PUIUL „FRANCHARD“ (Mâncare exotică)

Să ai un puiu tânăr, să-l tai în bucăţi, să-l rumeneşti repede în unt.

Din altă parte toacă foarte mărunt: asmăţui, pătrunjel, mult tarhon, cimbru şi un căţel de usturoiu. Torni acest zarzavat peste pui, sărezi, piperezi. Mai adaugă 125 gr. ciuperci spălate în apă cu oţet şi tocate, dar nu prea mărunt.

Legi apoi cu o lingură de făină amestecând mereu, şi umpli cu zeamă de carne.

Să fiarbă la foc domol o oră.

PUIUL CU OREZ METODA ESCOFFIER

Ia un puiu gras şi moale la carne, spală-l, leagă-l cu aţă, sărează-l înăuntru, pune-l într'o cratiţă şi toarnă deasupra un pahar cu apă. Pune cratiţa pe foc şi acoperă. Când apa va fi aproape evaporată, adaugă 1 litru şi jumătate de apă fierbinte, 15 gr. de sare, un buchet compus din pătrunjel, frunze de ţelină, o foaie de dafin şi puţin cimbru. Adaugă 100 gr. de morcovi sau carote tocate mărunt şi 2 cepi mijlocii fiecare înţepată cu un cuişor. Acoperă şi lasă să fiarbă domol 40 minute. După acest timp presară în jurul puiului 400 gr. de orez spălat, acoperă iar şi lasă să fiarbă 20 minute. Mai poţi adăuga puţin unt.

Scoţi buchetul şi cepele şi serveşti.

PUIUL ŢĂRĂNESC

Iei un pui gras, îl cureţi bine şi îi introduci înăuntru o bucată de unt amestecat cu sare şi piper. Pune-l în cratiţă de pământ să se coacă în 100 gr. unt. Când e pe jumătate făcut adaugă 250 gr. cartofi curăţaţi şi tăiaţi mărunt, 50 gr. arpagic, 50 gr. costiţă afumată tocată bucăţi mici şi un buchet.

Coace la cuptor stropind mereu puiul cu untul în care coace. La un timp scoate o parte din unt şi buchetul.

Serveşte în cratiţă de pământ.

PUIUL VÂNĂTORESC

Cureţi, speli, tai puiul şi-l pui într'o cratiţă cu 100 gr. untdelemn.

Când puiul e pe trei sferturi făcut, adaugă câteva ciuperci tăiate bucăţi. Scoate bucăţelele de pui pe care să le rezervi la căldură.

La cratiţă adaugi 15 gr. eşalotă sau în lipsă, ceapă tocată subţire şi 100 gr. vin alb.

Lasă să scadă şi umple cu 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) şi 200 gr. sos tomat.

Să fiarbă puţin pe foc, adaugă o lingură de pătrunjel tocat şi toarnă peste puiu.

PUIUL PARMENTIER

Taie puiul în bucăţi şi pune bucăţile într'o cratiţă frecată cu usturoiu, unde vei pune 30 gr. unt. Pune sare şi piper. Pune să fiarbă. La jumătatea fierberii adaugă: 400 gr. cartofi tăiaţi mărunt. Aceşti cartofi vor fi prealabil trecuţi în apă fierbinte şi muiaţi în unt fierbinte. Sfârşeşte fiertul cu cratiţa acoperită. Scoate puiul pe o farfurie şi ţine-l la cald. In sos toarnă puţină zeamă de carne, adaugă şi o lingură de pătrunjel tocat. Amestecă, toarnă peste puiu şi serveşte cald.

PUIUL ŢIGĂNESC

Sărează puiul şi dă-l prin ardeiu roşu, apoi prăjeşte-l în untdelemn. In timpul prăjitului adaugă-i 4—5 ardei graşi curăţaţi de pieliţă şi tăiaţi mărunt, 2 pătlăgele roşii tăiate felii fără seminţe şi pieliţă, 1 ceapă tăiată bucăţele şi opărită, 1 căţel de usturoiu strivit şi puţin mărar.

Când e gata, serveşti cu orez fiert în apă.

PUIUL ARENDĂŞIŢEI

Prepară puiul întocmai ca şi puiul de mai sus.

Pune-l apoi într'o cratiţă de pământ cu morcovi, ceapă, napi, arpagic, mazăre boabe şi cartofi noui. Toate aceste legume fierte mai dinainte în apă şi fiecare în parte şi rumenite în unt proaspăt.

Inainte de a servi torni în cratiţă un pahar de vin alb.

PUIUL BRETON

Rumeneşte puiul în unt. Când puiul e făcut pe trei sferturi adaugă ţelină şi praz tăiaţi în bucăţi şi prealabil rumeniţi în unt. Cu 10 minute înainte de a turna smântâna, adaugă o trufă şi vreo 5 ciuperci tăiate mărunt.

Când puiul e gata toarnă smântână.

PUIUL „FEMEIA HARNICĂ“

Legi membrele puiului şi-l rumeneşti în unt. Pe la jumătatea rumenelii adaugă vreo 20 cartofi noui sau mai puţin cartofi de iarnă, câteva arpagicuri şi un număr de bucăţi de costiţă afumată.

Stropeşte de mai multe ori puiul.

Câteva minute înainte de a servi toarnă deasupra un sos compus din ¾ vin alb. Lasă să fiarbă încet 15 minute şi serveşte.

PUIUL MENAJEREI

(Mâncare parisiană)

1. Taie subţire: 125 gr. carote, 100 gr. napi, 50 gr. ceapă şi 60 gr. ţelină. Presară sare şi zahăr. Pune într'o cratiţă cu 30 gr. unt şi săltate pe foc până ce se fac pe 3 sferturi.

2. Curăţă un puiu mic şi leagă-i picioarele. Ia 125 gr. şuncă crudă sau costiţă afumată şi rumeneşte-o într'o cratiţă cu 30 gr. unt. Scoţi şunca sau costiţa şi o pui la cald, apoi aşezi în loc puiul. Când s'a rumenit aşezi lângă el şunca, şi toate legumele. Acopere şi pune la cuptor vreo 40—50 minute.

Aproape de sfârşit adaugă 100 gr. zeamă de viţel. Mai ţine pe marginea maşinei vreo 5 minute şi serveşte.

PUIUL BOURGUIGNON

In unt proaspăt coace puiul încet şi acoperit. Toarnă un pahar de vin de Porto şi râcâie fundul cratiţei spre a desprinde ce s'a lipit; amestecă câteva linguri de smântână dublă, după mărimea puiului.

Leagă cu 2—3 gălbenuşuri de ouă şi pune puţină zeamă de lămâie.

Punând puiul în farfurie, presari puţină ceapă tocată trecută prin apă fiartă.

Unii garnisesc cu ciuperci, miez de anghenarii şi arpagic rumenit.

COCOŞEL „A L'ECU DE FRANCE"

Este una din mâncările bune ale excelentului restaurant „a L'Ecu de Françe" lângă gara „de L'Est" din Paris.

Ia cocoşei nu mai grei de 350 gr. şi pune-le înăuntru ficat de gâscă (foie gras) fiert natural şi câteva bucăţele de trufe. Trece-le uşor prin unt fierbinte într'o tigaie, şi când sunt aproape copţi, pune să se rumenească în acest unt, crestele şi pipotele cocoşeilor care au fost trecuţi prealabil în apa fierbinte, câteva arpagicuri, câteva bucăţele de slănină şi câteva ciuperci mici întregi.

Când cocoşeii s'au copt scoate-i din cratiţă, toarnă în locul lor puţin vin de Madera spre a desprinde garnitura lăsată acolo, mai toarnă puţin vin alb şi lasă să fiarbă câteva minute.

Luând cratiţa de pe foc adaugă unt proaspăt şi pune iarăşi cocoşeii în cratiţă ca să mai pâlpâie puţin pe maşină.

PUIU CA PE VREMEA LUI BRILLAT-SAVARIN

Ia un puiu măricel de toamnă şi taie-l în mai multe bucăţi pe care să le salţi în unt fără ca bucăţile să se rumenească prea mult. Când s'a făcut cam pe trei sferturi, presară peste bucăţile acestea puţină făină şi toarnă vin alb care să nu fie dulce; apoi adaugă 600 gr. de smântână proaspătă şi lasă să se coacă puiul pe deplin.

Treci puiul în altă parte, legi sosul cu 2 gălbenuşuri de ouă şi puţină zeamă de lămâie şi îl treci prin sită.

Pui din bucăţelele de pui în sos apoi arunci în sos un pahar de vin de Madera, câteva feliuţe de trufe şi câteva ciuperci, toate trecute prealabil prin unt fierbinte.

PUIUL TRECUT PRIN MARINATĂ

Taie puiul în bucăţi şi pune-l să se marineze 24 ore în vin de Madera, cu ceapă, usturoiu, pătrunjel, mărar. După 24 ore îl salţi în unt cu bucăţele de costiţă afumată, arpagic; ciuperci umplând şi cu zeama în care s'a marinat şi cu un păhărel de vin mai dulce.

Sfârşeşti legând cu smântână dublă şi puţină zeamă de lămâie.

PUIUL DUPĂ MODA LUI CHOLET

Pune în cratiţă cu unt să se coacă un puiu la foc domol. Când puiul s'a rumenit aruncă peste el ramuri de ţelină, apoi ciuperci tăiate subţire.

Când puiul s'a copt, scoate din cratiţă şi pui şi garnitură. Puiul taie-l în bucăţi şi pune-l iar în cratiţă după ce ai scurs untul. Toarnă peste pui un pahar de coniac şi dă-i foc. Scoate din nou bucăţelele de puiu şi termină sosul cu puţin vin alb şi smântână dublă.

Pune sare şi piper, bagă iarăşi bucăţele de pui şi lasă ca să pâlpâie câteva minute. Apoi dă la masă cald.

TOCANĂ DE PUIU ŢĂRĂNEASCĂ

Intr'o cratiţă în care ai înfierbântat untură, cam o jumătate de lingură, rumeneşte treptat 100 gr. costiţă afumată tăiată în bucăţi, o ceapă în care ai înţepat un cuişor şi puiul mai mărişor şi tăiat în bucăţi. 750 gr. de salsifiu dacă ai. Toate acestea le pui, rând pe rând şi scoţi pe fiecare după ce s'a rumenit singur.

Scurge grăsimea pentru ca în cratiţă să nu rămâie decât o lingură; adaugă o lingură de făină nu tocmai plină; amestecă cu lingura de lemn până se rumeneşte.

Umple cu un litru de zeamă de carne, iar cu lingura amestecă mereu ca să deslipeşti ce s'a lipit pe fundul cratiţei. Treci sosul prin sită deasă. Pune din nou lichidul în cratiţa curăţată şi pune, în acelaşi timp, puiul, ceapa, salsifiul, costiţa afumată şi un buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin şi căţel de usturoiu. Pune sare şi piper.

Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă domol 2 ore.

La masă dai puiul pe farfurie, dai la o parte ceapa şi buchetul, şi torni peste puiu, sosul trecut prin sită.

PUIUL EXCELENT

Curăţă puiul, pune-i înăuntru sare şi piper, leagă-l şi pune-l într'o cratiţă dimpreună cu vreo 100 gr. de costiţă afumată tocată mărunt şi 2 linguri de untdelemn. Pune cratiţa pe foc. De îndată ce puiul a început să se rumenească, adaugi 2 linguri de ceapă tocată mărunt, 1

pahar de vin alb, 5 tomate mari fără pieliţă şi seminţe tocate, puţin pătrunjel, 1 căţel de usturoiu strivit, sare şi piper.

Acopere cratiţa, completează cu 24 măsline negre fără sâmbure şi lasă să pâlpâie pe foc.

Din altă parte taie 2 pătlăgele vinete în rotogoale, prăjeşte-le în untdelemn şi aşează-le împrejurul puiului în cratiţă.

Să mai stea puţin pe foc şi serveşte.

PUIUL COANEI MARI

Umpli un puiu mai mărişor cu: o lingură de ceapă tocată rumenită în unt, 60 gr. carne de cârnat, ficatul puiului tocat, puţin pătrunjel, 2 linguri firimituri de miez de pâine, toate acestea amestecate bine cu sare, cu piper şi cu nuşcoară rasă dacă este.

Leagă puiul şi pune-l într'o cratiţă de pământ cu vreo 50 gr. costiţă afumată tăiată mărunt, o lingură de unt şi 10 arpagicuri.

Acopere cratiţa şi pune-o pe un foc domol.

De îndată ce puiul şi ceapa s'au aurit, adaugă 300 gr. cartofi tăiaţi mărunt. Şi urmează fiertura domol.

Se serveşte puiul în cratiţă.

PUIUL ORIENTAL

Pui într'o cratiţă ceapă, morcovi, buchetul cunoscut, unt proaspăt înfierbântat şi un puiu tăiat în bucăţi. Când puiul s'a făcut îl scoţi pe farfuria de serviciu caldă.

Imprejurul lui aşezi pătlăgele vinete pregătite în felul următor:

Iei un număr de pătlăgele le tai în două în lungime, le sărezi, le tăvăleşti în făină şi le prăjeşti în untdelemn.

Impreunezi jumătăţile de pătlăgele spre a le întregi din nou, însă mai înainte bagi în ele compoziţia următoare făcută pe când se prăjeau pătlăgelele: rumeneşte uşor în untdelemn 2 linguri de ceapă tocată, adaugi miezul a două sau a unei pătlăgele vinete tăiat, tocat şi prăjit în untdelemn, 3 sau 4 linguri de sos tomat scăzut, — cantitatea e la discreţie — sare, piper, pătrunjel şi usturoiu tocat. Tot acest amestec să pâlpâie câteva minute şi mai adaugi 2—3 linguri de praf de miez de pâine.

După ce ai închis pătlăgelele vinete aşa umplute, le aşezi una lângă alta într'o cratiţă, le stropeşti cu untdelemn şi le coci în cuptor la foc domol vreo jumătate de oră.

După ce ai aşezat aceste pătlăgele în jurul puiului, torni peste legumele din cratiţă unde puiul s'a copt, 150 gr. de sos tomat, apoi treci sosul prin sită, îl mai pui pe foc ca să se înfierbinte şi îl torni peste puiu.

Notă. Pătlăgelele vinete astfel pregătite se pot mânca şi separat ca legume.

PUIUL MĂTUŞICĂI

Ia un puiu mai mărişor şi gras, pune-i mai întâiu sare şi piper şi umple cu: 150 gr. carne de cârnat şi ficatul puiului, tocate bine şi o lingură de miez de pâine.

Leagă puiul, pune-i o fâşie de slănină şi aşează-l într'o cratiţă cu 6 carote, 6 arpagicuri, buchetul cunoscut, şi umple cu jumătate pahar de apă. Acopere cratiţa şi pune-o pe foc, descoperită. Când aproape toată apa s'a evaporat, umple puiul cu 750 gr. zeamă de carne albă. Atunci acoperi cratiţa şi laşi să fiarbă moderat 20—25 minute.

Ajungând aci, adaugi 250 gr. orez spălat bine şi laşi să mai fiarbă o jumătate de oră.

Puiul îl deslegi, îl desfeşi, îl aşezi în farfuria de serviciu, pui orezul împrejur şi dai la masă.

PUIUL LA CRATIŢĂ

Pui sare şi piper înăuntrul puiului, îl legi şi îi pui o bandă de slănină pe piept. Apoi îl coci în unt, într'o cratiţă, stropindu-l mereu cu untul în care se coace.

Când e gata desleagă puiul, scoate-i slănina, pune-l iar în cratiţă şi stropeşte-l cu puţină zeamă de viţel dacă este, sau cu zeamă de carne.

PUIUL GAZDEI VREDNICE

Umpli un puiu cu sare, piper, 100 gr. carne de cârnat şi ficatul puiului cu toate, o lingură miez de pâine şi puţin pătrunjel.

Legi puiul, îi pui slănină pe piept şi îl coci într'o cratiţă de pământ dacă se poate.

Pui cratiţa pe foc domol, adaugi vreo 10 arpagicuri şi vreo 15 bucăţele de costiţă afumată. Din timp în timp întoarce puiul. Pe la jumătatea coacerii, adaugă 300 gr. cartofi tăiaţi mărunt pe care trebue să-i amesteci mereu cu lingura spre a-i umple pe toţi de unt.

Acoperi cratiţa şi sfârşeşti pregătirea la cuptor pe foc domol.

Când serveşti, deslegi puiul şi îl stropeşti cu puţină zeamă de viţel dacă este.

PUIUL PROVENSAL

Tai puiul, pui sare şi piper, tăvăleşti bucăţile în făină şi le rumeneşti câtva timp în untdelemn. Adaugă o lingură de ceapă tocată subţire. Când ceapa a început să se rumenească toarnă un pahar de vin alb. Să scadă pe jumătate. Atunci adaugă vreo 5—6 tomate fără pieliţă şi seminţe şi tocate; mai pune un căţel de usturoiu şi puţin pătrunjel tocaţi şi aceştia.

Să fiarbă pe foc domol vreo 20 de minute şi adaugă 24 măsline negre fără sâmburi.

Serveşte cu cartofi fierţi sau prăjiţi.

PUIUL CU CIUPERCI MICI

Infierbântă unt în cratiţă, fă cu făină un rântaş nu prea închis, adaugă o lingură de ceapă tocată şi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu strivit.

Umple cu zeama de carne slabă şi, după o jumătate de ceas de fierbere, trece sosul prin sită.

Pune-l din nou în cratiţă şi imediat pune şi un puiu tăiat în bucăţi care a fost rumenit în unt proaspăt. Atunci adaugi un pumn de ciuperci mici. Laşi să fiarbă cât trebue. Cu un sfert de ceas înainte de a da la masă, torni deasupra un păhăruţ cu coniac.

PUIŞORUL PRĂJIT

Curăţă bine un puiu mic de primăvară, apoi taie-l în două în lungime. Scoate-i o parte a oaselor şi turteşte-l şi ţintueşte-l cu nişte cuie de lemn spre a-l împiedeca să se încovoaie din nou.

Tăvăleşte puiul în ou bătut bine sărat şi piperat, apoi tăvăleşte-l băgat şi în pesmete pisat. Prăjeşte-l pe foc domol.

Când e gata pune-l pe o farfurie caldă, stropeşte-l cu unt proaspăt topit fierbinte, toarnă şi puţină zeamă de lămâie. Serveşte-l cu muştar şi sos bearnez (vezi sosurile).

Dacă puiul e cam mare coace-l mai întâiu la cuptor şi pe urmă prăjeşte-l.

PUIUL BORDELEZ SIMPLU

Rumeneşte în untdelemn puiul tăiat în bucăţi, adaugă în cratiţă sare, piper, o ceapă tăiată şi un căţel de usturoiu bine strivit. Mai adaugă o lingură de zeamă de carne, o lingură de piurea de tomată precum şi câteva ciuperci.

Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă cel puţin o oră la foc domol.

PUIUL INDOPAT

Trebuie un puiu mare de toamnă sau o găină chiar.

Cureţi puiul şi îl umpli cu castane prăjite întregi, prune uscate şi stafide, mai pui puţină carne foarte proaspătă de făcut cârnaţi pisată dimpreună cu ficatul crud al pasărei, sare şi piper.

Pui la cuptor. Este o mâncare cam originală.

PUIUL IN UNTDELEMN

O mâncare foarte simplă.

Coace în untdelemn un puiu tânăr. Taie-l în bucăţi; aşează-l în farfurie făcând colac. In locul gol dela mijloc aşează mici cârnăciori fripţi, tomate, salată de lăptuci sau marule, arpagicuri rumenite, şuncă rumenită puţin în unt şi orice altă carne sau legume la fel.

PUIUL CU SOS BOGAT

Frige un puiu la frigare, la cuptor sau pe maşină. Apoi serveşte-l cu următorul sos:

Intr'o sosieră pui un sos cu zeamă de pasăre (în lipsă de zeamă de carne) în care introduci: 3 cepi rumenite în unt şi tocate, o bucată de slănină afumată rumenită în unt şi tocată, partea slabă a şuncei trecută prin unt fierbinte şi tocată.

PUIUL CUCOANEI MELE

Rumenește într'o cratiță în unt proaspăt o ceapă tăiată în bucăți. Adaugi bucăți mici de șuncă. Puiul să nu se coloreze prea mult.

Când puiul s'a copt, îl scoți pe farfuria de dat la masă și îl pui pe mașină ca să stea cald.

In cratița în care s'a tăiat puiul, torni 200 gr. vin de Porto sau alt vin la fel. Lasă ca să scadă. Apoi adaugă 300 gr. smântână proaspătă. Să fiarbă. Apoi trece acest sos des prin sită. Adaugă 50 gr. unt proaspăt cu puțin ardeiu roșu, puțină zeamă de lămâie, puțin cimbru pisat și puțin piper măcinat.

Toarnă acest sos peste pui.

Acest pui poate fi servit cu orez sau cu macaroane.

PUIUL MARIȚEI

Puiul tăiat, sărat și piperat îl salți în unt și untdelemn. De îndată ce s'a fript puiul pune o jumătate pahar de vin alb, fă să scadă mai mult de jumătate și adaugă 200 gr. sos tomat.

Pune puiul pe farfurie și încunjoară-l cu ardei copți.

PUIUL EXPLORATORULUI

Pune 200 gr. ceapă tocată să se opărească puțin în apă fiartă și sărată, apoi scutură-le de apă într'o sită și pune-le să se rumenească într'o tigaie cu mult unt fierbinte. Peste această ceapă pune bucățelele unui pui sărat și piperat. Acopere cratița și lasă, pe foc domol, o jumătate ceas.

Dacă puiul s'a fript pune-l într'un castron cu ciuperci trecute prin unt și felii de trufe dacă sunt.

Acopere castronul și ține la cald.

Adaugă peste ceapa care a rămas în cratiță, 100 gr. sos Bèchamel (vezi capitolul sosurilor), 100 gr. smântână proaspătă și puțin ardeiu roșu pisat.

Să scadă sosul puțin. Treci sosul prin sită, pune-l repede pe foc ca să se înfierbânte, pune o lingură de unt, amestecă și toarnă peste puiu.

PUIUL CU TRUFE

La noi trufele nu prea sunt întrebuințate, totuși dăm acest fel de mâncare pentru amatori.

Salți puiul în unt să se frigă. Când e gata îi adaugi 150 gr. trufe crude tăiate în felii.

Acoperă cratița 5—6 minute, adaugă un pahar de vin de Madera, sau altul la fel și 5—6 linguri de zeamă de carne. Să fiarbă 2—3 minute.

Pui puiul în farfurie și torni sosul.

Se pot servi găluști sau cartofi fierți.

PUIUL IADULUI

Spintecă puiul în două în lungime şi lăţeşte-l, pune sare şi piper, stropeşte-l bine cu unt topit şi coace-l pe jumătate, la cuptor.

Apoi îl stropeşti bine cu muştar, îl tăvăleşti în praf de miez de pâine, îl stropeşti, iarăşi, cu unt topit şi sfârşeşti de a-l frige pe grătar.

Il pui pe o farfurie caldă, iar în sosieră serveşti sosul Iadului. (Vezi sosurile).

PUIU CU MAZĂRE FRANCEZ

Un puiu cam grăsuţ, îl umpli cu sare şi piper, îl legi şi îl înfăşori cu o felie de slănină.

Acest puiu îl aşezi într'o cratiţă cu 6 arpagicuri, 6 carote şi 6 cartofi noi mici. Umpli cu jumătate pahar de apă; şi pune cratiţa pe foc să scadă pe jumătate.

Adaugi atunci 250 gr. mazăre boabe nouă şi un buchet cu pătrunjel şi foi de lăptucă. Umple cu apă fierbinte cât ai acoperi legumele. Sărează. Acopere cratiţa şi să fiarbă domol cam trei sferturi de oră.

Desleagă puiul, pune-l în farfurie şi pune mazărea împrejur.

PUIUL CU RACHIU

Umpli puiul cu puţin cârnat proaspăt fript atunci, acopere-i pieptul cu o fâşie de slănină şi pune-l pe foc într'o cratiţă.

Când puiul s'a fript desleagă-l, pune-l din nou în cratiţă, stropeşte-l cu câteva linguri de rachiu din mere — (dacă nu este, cu alt rachiu care să se apropie), — apoi 100 gr. smântână proaspătă şi fierbinte.

In altă parte taie în felii subţiri vreo 3 mere, pune-le într'o cratiţă cu puţin unt, puţină apă, puţin zahăr şi o idee de scorţişoară rasă. Acoperi cratiţa şi laşi pe foc domol. Puiul îl acoperi pe farfurie cu sosul.

Merele le serveşti alături.

PUIUL PIPERAT

Tai puiul, îl sărezi, îl piperezi şi-l tăvăleşti în făină.

Intr'o cratiţă în care ai înfierbântat unt proaspăt pui să se coacă puiul, dimpreună cu 2 cepe tocate. Când ceapa a început să se rumenească presari peste pui puţin piper pisat. Umpli cu 100 gr. vin alb şi mai pui şi trei pătlăgele roşii tocate fără pieliţă şi seminţe. Să urmeze fierberea până la sfârşit.

Scoţi puiul pe farfurie iar în sos verşi puţină smântână proaspătă. Să mai fiarbă puţin şi torni peste pui.

PUIUL ŢAŢEI

Puiul, tăiat bucăţi, sărat şi piperat, este rumenit în unt proaspăt.

In altă cratiţă ai rumenit următoarele elemente: 50 gr. carote, 25 gr. ceapă, 60 gr. partea slabă a şuncei, cimbru şi dafin pisate. Toate acestea amestecate sunt puse într'o cratiţă cu unt proaspăt fierbinte şi rumenite.

Când puiul s'a fript adaugi tot acest amestec, rumenit şi el. Atunci torni 2—3 linguri de coniac şi 100 gr. vin alb. Fă să scadă pe jumătate.

Adaugă 4 linguri de zeamă, de carne şi puţin pătrunjel tocat. Să mai pâlpâie câteva minute.

Pui puiul pe farfurie, iar sosului îi adaugi 60 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită şi amestecat cu câteva linguri de smântână proaspătă.

Toarnă imediat acest sos peste puiu.

PUIUL TOREADORULUI

Taie puiul şi saltă-l în untură cu 2 linguri de ceapă tocată, după ce l-ai sărat şi piperat.

Adaugă 250 gr. orez şi 2 ardei. Umple cu jumătate pahar zeamă de carne. Acopere cratiţa să pâlpâie vreo jumătate de oră.

Scoate imediat puiul pe farfurie de dat la masă.

Se serveşte, în acelaşi timp, următorul sos: curăţate de pieliţă şi seminţe 6 tomate, toacă-le mare şi pune-le în tigaie cu 4 linguri de untdelemn, un căţel de usturoiu, pătrunjel tocat, sare şi piper. Să fiarbă încet vreo 20 minute.

PUIUL CU ANGHENARII

Tai puiul, îl sărezi, îl piperezi şi îl frigi în unt proaspăt şi untdelemn.

Apoi îl încunjuri cu funduri de anghenarii coapte în unt şi tocate subţire, cartofi chifle de asemenea tăiaţi felii subţiri şi coapte în unt, şi felii de ceapă tratate la fel. Pui între aceste legume ramuri de pătrunjel prăjit.

Fundul cratiţei râcâe-l cu 100 grame vin alb, lasă să scadă pe jumătate, mai pune câteva linguri de zeamă de viţel şi toarnă peste pui.

PUIUL CU COSTIŢĂ AFUMATĂ

Saltă în unt 150 gr. de costiţă afumată tăiată mărunt şi trecută 2—3 minute în apă fierbinte.

Scoate costiţa pe o farfurie. Pune în loc în acelaşi unt, un puiu tăiat bucăţi, sare şi piper; să coacă la cuptor. Scoate aripile cu parte din piept şi ţine-le la cald. Umple cu 200 gr. vin negru. Adaugă, costiţa afumată, fă să scadă lichidul la jumătate, mai pune 100 gr. ciuperci tăiate în felii şi trecute prin unt, mai pune şi 200 gr. zeamă de carne. Să pâlpâie câteva minute. Adaugă aripile. Pune vinul în cratiţa foarte caldă.

PUIUL CU 24 PIPOTE

Tai puiul bucăţi, îl sărezi şi-l piperezi şi tăvăleşti bucăţile în făină şi le frigi uşor, în unt. Când puiul e aproape gata, adaugi 24 pipote de cocoş şi 150 gr. de ciuperci tăiate atunci în bucăţele şi trecute prin unt proaspăt. Umple cu 100 gr. vin alb. Lasă pe foc să scadă. Adaugă 200 gr. smântână foarte proaspătă şi lasă ca să pâlpâie pe foc vreo 15 minute.

BLANCHETA DE PUI

Un pui mărişor dar fraged, tăiat în bucăţi, pune bucăţile într'o cratiţă cu apă rece şi aşează pe foc; la întâiul clocot, retrage cratiţa. Scoate puiul şi răcoreşte-l cu apă rece şterge-l cu o cârpă albă.

In altă cratiţă pune pe foc să se încingă 3 linguri de unt amestecându-i o lingură de făină; câteva secunde lasă să rumenească făina, apoi pune înăuntru bucăţile de pui. Amestecă totul şi umple cu apă fierbinte până ce ai acoperit carnea.

Incepe fierberea, sărează cât trebue, piperează. Adaugă 20 arpagicuri printre care unul înţepat cu un cuişor, mai pune şi buchetul compus din pătrunjel, cimbru, dafin. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă un ceas şi mai mult dacă e nevoie. Adaugi în acest timp câteva ciuperci trecute prin unt.

Când mâncarea e gata scoţi bucăţile de pui şi le aşezi în farfurie, de jur-împrejur aşezi ciupercile şi arpagicul. Buchetul aruncă-l, iar sosul leagă-l cu 2 gălbenuşuri de ouă subţiate cu 2 linguri ale sosului. Mai adaugi şi câteva bucăţele de unt. Nu mai pune pe foc.

Sosul toarnă-l peste puiu.

PUIŞORI CU RIZOTTO

Umpli fiecare pui tânăr cu 2 linguri de şuncă tocată, trufe şi ficaţii puilor trecuţi prin unt. Să se coacă în unt şi costiţă afumată tăiată mărunt.

In altă parte pregăteşte un rizotto cu parmezan, (vezi capitolul legumelor), şi pune-l într'o farfurie. Aşează pui peste orez şi acoperi cu felii de trufe fierte uşor, sărate şi piperate. Pune repede farfuria la cald.

Râcâie fundul cratiţei unde au fost puii turnând zeamă de viţel, adăugând şi câteva linguri de sos tomat şi bucăţelele de pui. Toarnă peste pui.

Să se servească cald.

PUIŞORI MUSCĂLEŞTI

Umpli fiecare pui cu 25 gr. ficat copt (foie gras) şi 10 gr. trufe tăiate bucăţele.

Coace-i pe jumătate în unt. Atunci deslegi puii şi-i pui într'o cratiţă cu câte o felie de trufe de fiecare; trufele să fie crude, curăţate, sărate şi pipărate.

Râcâe fundul cratiţei unde au fost pui cu zeamă de pasere şi zeama de viţel în care pui câteva linguri de vin de Madera. Să nu fiarbă mai mult de 2—3 minute şi toarnă peste puişori.

Acopere cratiţa, lipeşte capacul cu cocă de făină ca să fie închis ermetic şi sfârşeşte coacerea la cuptor timp de 20 minute.

A se servi în cratiţă.

PUIŞORII PAULINEI

Coace pui în unt, apoi aşează-i într'o cratiţă cu 12 boabe de strugure tămâios după ce ai scos pieliţele şi seminţele.

Râcâie fundul cratiţei unde au copt pui cu vin alb, fă să scadă pe jumătate, adaugă o lingură zeamă de carne de fiecare pui şi 3 linguri de smântână foarte proaspătă. Câteva secunde de fierbere şi turnaţi zeama peste pui.

PUIŞORI CU GĂLUŞTI

Curăţă puişorul, pune-i înăuntru sare, piper şi împănează-l cu o linguriţă de „foie gras“ şi ficatul său trecut prin unt. Leagă puiul, înfaşă-l cu o fâşie de slănină şi coace-l în unt. Când e gata scoate-l, desleagă-l şi ţine-l la cald. Curăţă fundul cratiţei cu jumătate pahar de vin alb, lasă ca să scadă, adaugă 150 gr. zeamă de viţel şi 100 gr. trufe tăiate felii; pune puiu într'o cratiţă de pământ şi ţine-l la cald.

In altă cratiţă trece prin apă sărată 125 gr. găluşti proaspete; scutură-le de apă şi să fie trecute în 100 gr. unt proaspăt. Sare şi piper. Să fie aşezate într'o cratiţă.

Peste găluşti să se puie câteva escalope de „foie gras“ săltate atunci în unt, apoi stropeşte găluştile cu sosul puişorilor.

Serveşte pui cu găluştile deodată.

PUIŞORII CASTELANEI

Iei puişorii îi cureţi, îi sărezi şi îi piperezi în interior, le pui ficatul tot înăuntru şi-l legi.

Apoi tai mărunt 30 gr. de costiţă afumată şi o pui într'o cratiţă cu unt sau untdelemn. Pui cratiţa pe foc. Când costiţa începe să se rumenească adaugi şi puişorii cu 4 arpagicuri, puţin morcov, 3—4 cartofi mici noui şi vreo 100 gr. de mazăre boabe proaspătă. Umple cu apă fiartă astfel ca totul să fie acoperit. Pune sare. Acopere cratiţa şi să fiarbă cel puţin jumătate de oră.

Dacă mâncarea e făcută, scoate puiul, desleagă-l, pune-l pe farfuria de dat la masă. Sosului îi adaugi puţină făină amestecată cu tot atât unt.

Să pâlpâie câteva minute şi toarnă sosul peste puiu.

RĂCITURI ŞI MĂRUNTAE DE GĂINĂ ŞI PUI

RĂCITURĂ DE PASĂRE

Fierbe o găină sau un puiu în unt şi apă, apoi las'o să se răcească chiar în lichidul în care a fiert. După aceea taie pasărea în bucăţi şi scoate-i pielea şi moaiele într'un sos de picioare de vacă sau de viţel amestecat cu sosul în care a fiert pasărea.

Inşirue bucăţile de pui pe o scândură şi pune peste fiecare o felie de trufe cu aspic şi lasă să se prindă.

PASĂRE PRĂJITĂ

Iei o găină sau un pui fiert şi o împarţi în mai multe bucăţi, apoi le aşezi într'o farfurie, le stropeşti bine cu untdelemn şi zeamă de lămâie şi presari peste ele pătrunjel prăjit.

Când vrei să dai la masă moi bucăţile de pui, în untură fierbinte, apoi le scoţi, le scuturi şi le aşezi pe un şervet. Presari deasupra pătrunjel prăjit.

Serveşti alături un sos tomat.

GĂINĂ PIFTIE

O găină grăsulie o cureţi; apoi pregăteşti în oală; în 2 litri de apă fierbinte pui ½ kg. pulpă de viţel, 250 gr. pulpă de vacă, o ceapă şi puţin morcov. Toate aceste cărnuri şi legumele să fie tăiate mărunt; cărnurile să fie cam grase. Mai adaugă un pahar de vin alb.

Când apa a început să fiarbă adaugă: un picior de viţel, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu şi măruntaiele păsărei. Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă domol 5 ceasuri.

După aceste 5 ore introduci în oală găina şi laşi să fiarbă, tot aşa încet, o oră şi jumătate.

Scoate găina şi trece-o într'o cratiţă de pământ adâncă. Zeama trece-o prin sită şi scoate grăsimea, apoi trece-o, iarăşi, printr'o cârpă udă în alt vas. Adaugă 3 linguri de vin de Madera. Apoi toarnă peste găină şi lasă să se închege.

FICAŢI DE PUI PRĂJIŢI

Ia un număr de ficaţi de pui sau de găină, sărează-i, piperează-i, tăvăleşte-i în făină şi prăjeşte-i în tigaie în unt şi untdelemn în părţi egale.

In alt vas pregăteşti sosul următor: vreo 5 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, le sărezi, le dai piper şi le pui în untdelemn, un căţel de usturoiu tocat şi puţin pătrunjel tocat. Acoperi cratiţa şi laşi să fiarbă domol 20 minute. Atunci pui ficaţii. Ii laşi să se coacă şi serveşti.

RĂMĂŞIŢELE DE PASĂRE

Dacă v'a rămas din găină rasol sau din pui fripţi bucăţele, întrebuinţaţi-le astfel:

Puneţi într'o farfurie de serviciu cartofi fierţi de jur împrejur. Cartofii să fie tăiaţi în rotogoale şi, după ce au fost fierţi să fie săltaţi în unt fierbinte. In mijlocul acestor cartofi pui bucăţele de pasăre şi ciuperci făcute în unt şi tăiate mărunt; peste tot torni sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor).

Stropeşte pe deasupra cu brânză rasă amestecată cu praf de pesmete. Stropeşti cu unt topit şi pui să se gratineze.

Dacă e nevoie se poate adăuga şi gălbenuşuri de ouă răscoapte.

ARIPI UMPLUTE

Trebue o găină foarte cărnoasă.

Scoţi oasele aripilor şi umpli cu carne de cârnat foarte fin tocat dimpreună cu puţine trufe tocate la fel. Le pui peste un pat de ceapă şi morcovi ca să fiarbă.

Adaugi, după voinţă, piurea de cartofi, de mazăre, spanac, etc.

ARIPILE LA FRIGARE

Aceleaşi aripi, la fel umplute, după ce le-ai luat de pe patul de legume, le laşi să se răcească; le treci prin unt fierbinte, apoi prin praf de miez de pâine şi le pui pe grătar.

Le duci la masă cu sosul „Iadului" (vezi sosurile), piurea de cartofi sau de castane.

MĂRUNTAE DE GĂINĂ SAU DE PUI

Ia 20 gr. costiţă afumată tăiată în bucăţi subţire, trece-o prin apă în clocot apoi trece-o în unt fierbinte; când s'a rumenit treci costiţa pe o farfurie şi ţine-o la cald.

In acelaşi unt rumeneşte un număr de măruntaie de pasăre, — câte ai — afară de ficaţi.

Presară în cratiţă vreo 3 linguri de făină, — laşi câteva minute să pâlpâie, apoi torni ½ litru de vin negru şi un litru de apă.

Pune sare, piper, 24 arpagicuri rumenite, puţin în unt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi un căţel de usturoiu. Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă încet.

După ce au trecut câteva minute, adică, cu un sfert de oră înainte de a servi, adaugi în cratiţă ficaţii şi costiţa afumată.

Proporţiile sunt date aci pentru un kg. de măruntaie. Dacă sunt mai puţine, toate celelalte elemente se scad în proporţie.

Se mai poate adăuga acestei mâncări şi ciuperci, iar vinul negru poate fi înlocuit cu vin alb.

TOCANĂ DE RĂMĂŞIŢE

Aceleaşi rămăşiţe de pasări, ceea ce au rămas din ajun nemâncate, nu se aruncă, dar se întrebuinţează cu mult succes.

De pildă toate cărnurile de pasăre fierte sau fripte se taie în bucăţi, se pun într'o cratiţă şi se toarnă deasupra lor sosul „Italian". (vezi capitolul sosurilor).

Pui pe foc şi laşi să pâlpâie 20 minute, mult o jumătate oră.

Scoţi pe farfuria de dat la masă şi presari deasupra pătrunjel tocat.

MĂRUNTAE IN SCOICI

Pui în scoici sos Bechamel, (vezi sosurile), apoi aşezi felii subţiri de pasăre trecute prin unt ferbinte şi pui deasupra iarăşi sos Bechamel. Presari deasupra brânză rasă proaspătă, stropeşti cu unt topit şi gratinează uşor la cuptor.

Se poate adăuga pasării şi ciuperci.

FRICASEU DE MĂRUNTAE

Când ţi-au rămas părţi de găină sau de pui, taie toată carnea în bucăţele şi apoi, rumeneşte-o în unt într'o tigaie.

Pregăteşte, în acest timp, un sos Bechamel. (Vezi sosurile), toarnă sosul peste bucăţile de pui, mai adaugă şi o ceaşcă de zeamă de carne. Să fiarbă numai câteva minute.

Serveşti cu franzeluţe prăjite în unt.

CÂRNAŢI DIN PASĂRE

Iei: 500 gr. carne de pasere, — găină sau pui, — 100 gr. carne slabă de porc, 400 gr. slănină proaspătă; toate acestea toacă-le împreună foarte subţire. Adaugă tocăturii 150 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită, 100 gr. trufe tocate, 12 gr. sare, puţin piper, foarte puţină nucşoară rasă şi un păhăruţ cu coniac.

Umple maţele, trece cârnaţii prin unt fierbinte şi apoi prin praf de miez de pâine, apoi pune-i la grătar sau coace-i în unt proaspăt în cratiţă.

Aceşti cârnaţi se însoţesc de un sos Perigueux sau un sos Supréme. (Vezi sosurile). Apoi se alătură şi o piurea de cartofi, de linte, de mazăre, de fasole după dorinţă.

XXI. CURCANUL

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Când cumpăraţi un curcan uitaţi-vă, mai întâiu, la picioare, preferaţi pe cel cu picioarele negre, celui cu picioarele albe sau albăstrui.

Apoi, dacă aveţi alegerea, să cumpăraţi mai bine o curcă decât un curcan.

Bine înţeles puiul de curcă, fie curcă sau curcan, e mult mai gustos decât curcanul bătrân.

Când cumperi o curcă sau un curcan viu, ia-l de picioare şi ţine-l atârnat cu capul în jos, dacă e uşurel nu-l cumpăraţi. Iar dacă e mai greu pipăiţii guşa, căci de multe ori greutatea paserei vine dela cantitatea de mămăligă îngrămădită în guşa curcanului imediat înainte de a-l aduce spre vânzare.

CURCAN FRIPT

Curcanul bine spălat, îl împănezi cu slănină tocată subţire sau îi legi felioare de slănină pe piept şi pe coapse; îl înveleşti într'o hârtie bine unsă şi-l pui la frigare. Focul să nu fie prea iute şi stropeşte-l, din când în când, cu unt proaspăt. Când e aproape gata, îi scoţi hârtia şi-l laşi să mai prindă faţă, sărându-l.

Zeama scursă din el, adunată într'o cratiţă, o serveşti la masă după ce ia-i scos grăsimea, adăugându-i o lingură de zeamă de carne.

GELATINĂ DE CURCĂ

Jupoaie curca cu un cuţitaş, astfel ca pielea să rămâie cât mai mult întreagă. Carnea de pe piept o tai felii lungi şi pătrate ca un deget. Toată carnea de pe coapse o toci, mai toci şi o bucăţică de carne de viţel, o bucăţică de slănină, 100 gr. slănină tăiată în pătrate şi opărite, 100 gr. şuncă fiartă, 100 gr. şuncă afumată, miez de pâine muiat în lapte, gălbenuşuri de ouă, sare, piper şi le pisezi pe toate într'o piuliţă. Intinzi mai întâiu peste ea puţină tocătură, apoi peste tocătură felii de şuncă, alternând bucăţele din ficatul ei cu feliuţe de şuncă tăiate pătrat şi feliuţe de limbă afumată; aşezi pe deasupra, iar un rând de tocătură, fisticuri, feliuţe de castraveţi muraţi şi trufe tăiate felii; răsuceşti frumos pielea, o legi, o coşi ca să nu curgă umplutura din ea, şi o fierbi.

CURCĂ CU TRUFE

Taie, jumulește și spală curca, apoi săreaz-o; curăță și taie trufele bucățele; lasă-le puțin la foc cu unt și pune-le în curcă. Coase curca, pune feliuțe subțiri de slănină pe piept și pe coapse, învelește într'o hârtie unsă, lasă 24 ore la răcoare ca să se parfumeze apoi pune-o la frigare.

CURCAN UMPLUT GĂTIT MUSCĂLEȘTE

Curăță curcanul, taie-i pielea pe spinare și scoate-i osul dela piept; apoi fă o tocătură cu carne de vițel, slănină, ficatul, puțin usturoiu, pătrunjel. Piscază totul în piuliță, adaugă 3 ouă, o bucățică de franzelă muiată în lapte, sare, piper, puțină nucșoară rasă, un păhăruț de rom; curăță bine trufele, taie-le bucățele, taie și feliuțe de castraveți murați în oțet; umple curcanul, coase-l așează-l într'o cratiță de o mărime potrivită cu el, pune-i două cepe, o bucățică de morcov, nițică țelină, două foi de dafin, slănină tocată mărunt, puțin unt, sare, piper. Rumenește la foc iute, stropindu-l cu jum. pahar de vin alb, cu puțină zeamă de carne și lasă-l să se frigă încet, punând foc și pe deasupra capacului. Gata, îl poți da la masă cu sosul în care s'a fript, întreg sau tăiat bucățele.

CURCAN CU VARZĂ ACRĂ

Speli, sărezi bine curcanul, îl piperezi și-l așezi la tavă peste varză acră tăiată, în care amesteci piper boabe și felii de slănină. Așezi de asemenea felii de slănină pe pieptul curcanului, și-l pui la cuptor.

CURCAN PILAF

Frigi curcanul într'o cratiță sau la cuptor, cu două cepe, slănină, puțin unt, o bucățică de morcov, sare, piper; îl stropești cu zeamă de carne. Gata, îl scoți dela foc, strecori prin sită sosul și-l torni în pilaful ce va fi gata, gătit cu unt proaspăt. Apoi tai curcanul bucățele pe care le așezi peste pilaf. Când orezul va fi aproape gata, amesteci măruntaiele în el.

CURCĂ CU CASTANE

Tai curca bucățele, le rumenești, rumenești și nițică făină și stingi cu zeamă de carne; în ea pui o ceapă întreagă. După ce va fierbe puțin, pui sare; rumenește zahăr și îl torni în mâncare. Castanele trebuesc mai întâiu opărite, curățate bine cu băgare de seamă să nu se fărâme când le așezi în mâncare și când sosul începe să fie scăzut.

CURCĂ CU CAISE

Se face ca și cel cu castane, atât numai că așezi caisele în urmă de tot ca să nu se terciuiască.

CURCAN UMPLUT CU CĂRNAŢI

Iată una din cele mai gustoase preparaţii ale curcanului fript.

Iei, de preferinţă o curcă sau un curcan tânăr, umple pasărea cu o cantitate de cârnaţi de porc obişnuiţi sau debreţin, pune-o într'o cratiţă pentru cuptor, aşezat pe felii de slănină. In tavă pui de jur-împrejur 12 cepi întregi, mult piper negru boabe, un buchet mărişor, bucăţi de slănină şi 4 linguri de apă.

Trei ore să se coacă la cuptorul cel mai cald. Stropeşte des.

Nu uita să scoţi grăsimea sosului. Când dai la masă, deschizi curcanul, scoţi cârnaţii şi arunci buchetul.

Dacă n'ai cârnaţi poţi umple curcanul cu felie de pâine prăjită frecată bine cu usturoiu.

CURCAN PE LEGUME (EN DAUBE)

Iei un curcan, îl împănezi cu slănină, îl pui într'o cratiţă pe felii de slănină, un picior de viţel sfărâmat, ceapă, morcovi, buchetul, 2 cuişori, sare, piper. Umpli cu 3 pahare de vin alb şi un litru zeamă de carne. Acoperi cratiţa. Fierbe încet şi întoarce pasărea când e fiartă pe jumătate. Când e gata, scoţi curcanul pe farfurie, treci sosul prin sită.

E mult mai gustos rece.

Această pregătire e pentru orice pasăre.

Un curcan mai bătrân trebue să fiarbă 5 ore.

CURCAN IN ZEAMA LUI

Tăvăleşte un curcan în unt proaspăt şi-l rumeneşte puţin într'o cratiţă.

In acea cratiţă aşterne felii de friptură de viţel şi curcanul deasupra cu spinarea în sus. Acoperă cu felii de slănină. Pune buchetul, sare şi piper, şi umple cu zeamă de carne.

După ce a fiert, scoate grăsimea şi toarnă sosul peste curcan în farfurie.

PIFTIE DE CURCAN

Se iau aripile, picioarele, capetele, gâturile şi bucăţi de piept dacă doriţi. Dar gâturile, capetele şi picioarele sunt absolut necesare, fiindcă acestea conţin partea cleioasă.

După ce ai curăţat şi spălat bine aceste bucăţi, le pui la fiert cu obişnuitul zarzavat de supă, pe foc domol, până ce se va lua carnea de pe oase. Strecori zeama, pui 2 foi de gelatină, limpezeşti cu albuş de ou, dacă zeama s'a turburat. Pui usturoiu dacă vrei. Aşezi bucăţile variate în farfurie, torni zeama deasupra şi laşi să se răcească.

Dacă doreşti să fie mai compacte, se pune la fiert şi un picior de vacă sau de viţel.

CURCAN UMPLUT CU CASTANE

Goleşti curcanul pe la gât, apoi faci o umplutură astfel compusă:

Tocătura de carne de porc din care 2 părţi carne slabă şi o parte carne grasă, sare, piper şi castane curăţate şi fierte prealabil în zeamă de carne (bulion).

Proporţiile: 2 părţi castane şi o parte tocătură.

Infeşi curcanul în slănină şi îl frigi, fie la frigare, fie la cuptor.

Acest curcan se mai poate umple şi cu următoarea tocătură: 300 gr. carne de viţel, 500 gr. carne de porc, sare şi piper. Pisezi bine această carne în piuliţă. Apoi adaugi 40 castane coapte şi curăţate.

Procedezi apoi cum e spus mai sus.

MĂRUNTAIE DE CURCAN CU ZARZAVAT

Curăţă măruntaiele de curcan şi taie-le în bucăţi.

Pune într'o cratiţă unt proaspăt şi rumeneşte 150 gr. de costiţă afumată tăiată în bucăţele subţiri, mai pune şi 6 arpagicuri. Scoate şi costiţă şi arpagicuri şi ţine-le la cald.

In acelaşi unt pune de rumeneşte măruntaiele de curcan, apoi presară 2 linguri de făină. Să se rumenească făina. Apoi umple cu 3 pahare de apă sau, mai bine, de zeamă de carne. Când a început clocotul, pune costiţele şi cunoscutul buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu, pune sare, piper, acoperă cratiţa şi lasă să pâlpâie aproape o oră.

Adaugi, după acest timp, 200 gr. prazi tăiaţi în mici bucăţi, adaugă şi arpagicul. Să fiarbă înainte încet cu capacul pus, mai bine la cuptor, timp de un ceas.

După o jumătate de oră adaugă 200 gr. cartofi tăiaţi mărunt.

Cu câteva minute înainte de a da la masă adaugi şi ficatul tăiat în bucăţi şi o lingură de coniac.

Pune cărnurile în farfuria de dat la masă, aruncă buchetul, scoate grăsimea şi toarnă sosul peste măruntaie.

PUIUL DE CURCĂ IN TOCANĂ

Iei o curcă tânără şi o tai în bucăţi cam de 80 sau 100 gr. Le dai sare şi piper, le stropeşti cu câteva linguri de coniac şi untdelemn, apoi 2 cepi, puţin morcov tăiat mărunt, apoi ½ litru cu vin alb. Să se marineze 3 ore cu buchetul de pătrunjel, cimbru, dafin, un căţel de usturoiu strivit şi o coajă de portocală uscată.

Intr'o cratiţă de mărime potrivită aşezi bucăţile de curcan alternând astfel cu celelalte elemente:

Un rând de carne de curcan, un rând de bucăţi de slănină, un rând de costiţă afumată tăiate mărunt şi trecute uşor prin unt fierbinte. In centru pune straturi de curcan, 400 gr. zeamă de viţel, acopere hermetic cratiţa şi coace la cuptor la foc domol timp de 2 ore jum.

Scoate buchetul, lasă să se răcească şi serveşte în cratiţă.

XXII. PORUMBEII ŞI BIBILICILE

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Cine are obiceiul să mănânce mai des porumbeii ştie că, nu e bun de mâncat decât puiul, acela care încă n'a început să sboare. Porumbelul mai bătrân are carnea tare şi e lipsită de gust.

Un puiu de porumbel se deosebeşte de un porumbel bătrân prin două semne: întâiul semn este acela că puiul are la baza ciocului două crescături de carne albă şi goală, care arată nările; al doilea semn este că puiul are penele dela baza capului şi a gâtului, amestecate cu puf. Acest puf cade imediat ce pasărea a părăsit cuibul şi a început să sboare.

Cât priveşte bibilica putem da două semne pentru bibilica care se vinde tăiată:

a) Bibilica ajunsă în bună stare de a fi mâncată, are pe spinare nişte dungi de grăsime foarte galbenă; iar carnea ei trebue să fie trandafirie;

b) Nu cumpăraţi niciodată o bibilică a căreia târtiţă are o coloare verzuie. Aceasta însemnează că pasărea a început să intre în decompoziţie. Dar biblica nu trebue mâncată niciodată trecută sau fezandată ci, întotdeauna, foarte proaspătă.

MÂNCĂRILE DE PORUMBEI

PORUMBEI LA CRATIŢĂ

Să ai porumbei tineri. Curăţă-i, leagă-i cu aţă şi rumeneşte-i în unt sau untură.

Treci în altă cratiţă sau scurge untura din aceea unde se află şi pune zeamă de carne, sare, piper, buchetul şi câteva ciuperci.

Aproape de a fi gata, faci un rântaş cu grăsimea în care s'au rumenit porumbeii şi legi sosul în care fierb aceştia.

PORUMBEI FRIPŢI

După ce îi cureţi şi-i speli bine, îi sărezi, le pui înăuntru ficaţii şi pipotele, îi înveleşti în feliuţe de slănină şi în foi de viţă şi-i pui la frigare. Inainte de a da la masă, le scoţi foaia de viţă şi slănina.

PORUMBEI GĂTIŢI CĂLUGĂREŞTE

După ce ai spălat porumbeii, îi ştergi bine cu un şervet, îi sărezi, îi freci cu zeamă de lămâie şi-i pui la foc cu unt; untul să fie potolit ca să nu se rumenească. Apoi aşezi într'o altă cratiţă feliuţe de slănină, aşezi porumbeii la mijloc, torni peste ei untul în care au stat şi-i acoperi cu feliuţe de slănină.

Intr'o altă cratiţă, rumeneşti în unt o bucată de carne de viţel, o ceapă tăiată felii, o bucăţică de morcov, şuncă, sare, piper, o foaie de dafin. Torni zeamă de carne sau apă peste acestea, laşi să fiarbă, apoi strecori şi această zeamă peste porumbel şi-l pui la foc să fiarbă. După ce porumbeii vor fi fierţi, strecori zeama, îi scoţi grăsimea şi faci cu ea un mic sos cu puţină făină şi puţin vin de Madera. Aşezi porumbeii pe taler, pui între fiecare porumbel un rac fiert, şi torni sosul peste tot.

Sosul cu vin îl faci astfel: rumeneşti puţină făină, o stingi cu jumătate pahar cu vin (sau cu puţin oţet), torni zeamă dela porumbei, şi laşi să fiarbă până ce se îngroaşe.

PORUMBEI PRĂJIŢI

Tai porumbeii în două, îi ştergi cu un şervet, îi sărezi, îi baţi niţel ca să stea mai întinşi, îi tăvăleşti în făină, apoi în ou şi apoi în pesmet. Pune unt sau grăsime pe foc şi când o fi fierbinte, pune bucăţile de porumbei, rumeneşte-le încet şi scoate-le pe o hârtie sugătoare ca să nu rămâie grăsime pe ele. Dă-le la masă, sau, singure ca friptură, sau ca garnitură pe spanac sau pe mazăre.

PORUMBEI GĂTIŢI CU LAPTE

Taie porumbeii în două, pune-i într'o cratiţă cu un pahar de apă şi unul de lapte, puţină sare şi lasă-i să fiarbă încet. Pui în altă crăticioară puţin unt proaspăt, sare, nucşoară rasă şi o linguriţă de făină; amesteci bine, nu o laşi să se rumenească, stingi cu puţin lapte şi torni peste porumbei. Laşi să fiarbă încet, bagi de seamă să nu se lipească de fund. Gata, scoţi bucăţile pe farfurie, treci sosul prin sită, îl amesteci cu puţină zeamă de lămâie şi îl torni peste porumbel.

Uni pun sub porumbei puţini cartofi fierţi. Această mâncare se poate face şi cu pui de găină.

PORUMBEI CU CIUPERCI

Tai porumbeii în trei sau în patru, îi pui la foc cu unt; nu-i rumeneşti. Apoi pui o lingură de făină şi amesteci, nu laşi să se rumenească şi o stingi cu zeamă de carne. Pui o ceapă întreagă, pătrunjel, puţin unt alb şi ciupercile curăţate şi bine spălate, sare, piper şi o cojiţă de lămâie. După ce fierbe, îi scoţi pătrunjelul şi ceapa, baţi un gălbenuş de ou cu zeamă de lămâie, scoţi bucăţelele pe farfurie şi torni sosul peste ele.

PORUMBEI CU MAZĂRE

Taie porumbeii în două, îi pui la foc cu unt; lasă să se frigă puţin fără ca să se rumenească, apoi pune o linguriţă de făină, nu lăsa să se rumenească. Stinge cu zeamă de carne şi lasă să fiarbă, pune-i şi o cepuşoară. Mazărea fierbe-o mai întâiu în apă multă, apoi strecoară-o şi pune-o să mai stea puţin la foc cu porumbeii; pune cratiţa pe o cărămidă, să nu mai fiarbă ca să nu se întărească mazărea. Puţin mai înainte de a da la masă, adaugă puţin zahăr pisat şi pătrunjel tocat.

PORUMBEI CU ANGHINARE

Ia 2 porumbei foarte fragezi, curăţă-i, sărează-i şi într'o cratiţă cu untură pune-i să se rumenească.

Când s'au rumenit bine scoate untura şi pune în loc zeamă de carne cu sare, piper, buchetul cunoscut, câteva ciuperci şi, dacă sunt, câteva funduri de anghenarii. Să pâlpâie câtva timp. Când porumbeii sunt aproape gata leagă cu un râmtaş făcut cu untura în care s'au copt porumbeii.

SALMI DE PORUMBEI

Leagă 2 porumbei cu capul şi gâtul, şi înfaşă-i cu slănină. Frige-i pe două bucăţi de franzelă stropită cu unt topit.

In altă cratiţă rumeneşte în unt puţină ceapă şi puţini morcovi tocaţi.

Porumbeii tăiaţi în bucăţi cum ai tăia un puiu fript şi pune într'o cratiţă stropindu-i cu 2 linguri de coniac. Acopere cratiţa şi ţine-o la cald. Apoi toacă mărunt capetele, gâturile, ficatul, pielea —, care a fost luată de pe porumbei, aripile şi feliile de pâine. Impreună tocătura, cu ceapă, morcovi, etc. Adaugă 2 pahare şi jumătate de zeamă de carne, un pahar de vin, câteva ramuri de pătrunjel, puţin cimbru şi puţină foaie de dafin. Să fiarbă jumătate de oră fără capac. Trece totul prin strecurătoarea de metal frecând bine.

Mai pune sosul pe foc să se încălzească, iar nu să fiarbă şi toarnă peste porumbei.

Se serveşte cu franzeluţe prăjite.

PORUMBEI CU CARTOFI

Tai porumbeii în două, în lungime, pune-le sare şi piper, lăţeşte-i ca să nu se mai încovoaie şi coace-i încet în unt proaspăt.

In altă cratiţă, pentru 2 porumbei, pune 2 funduri de anghenarii săltate în unt şi tot atâţi cartofi tăiaţi în rotogoale şi copţi în unt. Adaugă porumbeilor cartofi şi anghenariile.

Când este să dai la masă, rumeneşte în untdelemn o ceapă tăiată în rotogoale şi un buchet de pătrunjel.

Serveşte porumbeii cu toate legumele împrejur şi mult pătrunjel prăjit.

In sfârşit cureţi fundul tigaiei cu jumătate pahar de vin alb, fà să scadă pe jumătate, adaugă 3 sau 4 linguri zeamă de viţel sau de vacă şi lasă ca să fiarbă câteva minute.

Trage cratiţa de pe foc, adaugă o bună lingură de unt şi puţină zeamă de lămâie.

Toarnă peste pui.

COTLETE DE PORUMBEI

Spinteci porumbeii în două şi le scoţi oasele aşa ca să nu le rămâie decât oasele aripilor şi labele picioarelor. Turteşte bine jumătăţile acestea, pune sare şi piper, tăvăleşte-le în făină, apoi în ouă bătute şi în sfârşit în miez de pâine. Să fie copţi în unt.

Să se servească împreună cu sosul Bechamel. (Vezi sosurile).

PORUMBEI IN SÂNGE

Când tai porumbeii opreşte sângele, amestecând imediat oţet şi vin ca să nu se închege. Apoi spinteci pasările în lungime, le turteşti, le pui sare şi piper şi le tăvăleşti în făină. Intr'o cratiţă mare pentru ca porumbeii să poată sta alături, înfierbântă 3 linguri de unt şi 2 de untdelemn. Aşează cele 4 jumătăţi de porumbei, una lângă alta, şi lasă să se coacă încet. Spre a fi copţi peste tot îi întorci odată. Adaugă atunci o ceapă tăiată subţire şi 100 gr. de ciuperci, tăiate tot la fel. Stropeşte porumbeii cu câteva păhăruţe de coniac şi 200 gr. de vin alb sau negru. Să scadă pe foc, la jumătate.

Retrage cratiţa de pe foc, pune porumbeii în farfurie, iar în lichidul din cratiţă verşi sângele ţinut în rezervă, cât şi 3 linguri de smântână proaspătă.

Toarnă imediat sosul peste porumbei.

MÂNCĂRILE DE BIBILICĂ

BIBILICA SOVIETICĂ

Pune bibilica în unt fierbinte sărat şi ardeiat; rumeneşte în acest unt întreaga bibilică dimpreună cu 12 arpagicuri.

Când s'a rumenit scoate bibilica din cratiţă şi pune-o singură să prindă culoare la cuptor, iar în untul unde s'a rumenit pasărea toarnă un pahar de smântână şi altul de zeamă de carne. Amestecă, lasă să scadă şi toarnă sosul peste bibilică când dai la masă.

BIBILICĂ UMPLUTĂ

Umple bibilica cu o umplutură de cârnaţi sau de ficat de gâscă (foie gras) sau pătrunjel; rumeneşte tocătura în unt şi vin. Coase deschizătura şi frige pasărea la foc moderat în lichidul în care s'a rumenit tocătura. Pune bibilica acoperită cu felii de slănină şi stropeşte-o, de câteva ori, cu lichidul în care coace.

După trei sferturi de oră scoţi slănina de pe pasăre şi pui în sos vinul în care s'a rumenit tocătura, cât şi puţină zeamă de carne, adăugând puţine pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe. Mai laşi pasărea să prindă culoare, o acoperi cu sosul ei şi o încunjuri cu franzele prăjite.

BIBILICĂ CU TRUFE

Tai bibilica bucăţele şi rumeneşte-o în unt pe foc cam iute. Rumeneşte în acest unt şi puţină făină şi stinge cu jumătate pahar vin de Madera şi zeamă de carne. Lasă să fiarbă încet, adăugându-i sare, piper, puţin pătrunjel, trufe bine curăţate şi tăiate în felii; aceste trufe au fiert mai înainte înnăbuşit cu puţin unt, şi zeamă dela o lămâie.

Mai lasă câteva minute pe foc şi dă la masă.

BIBILICĂ CU ŞUNCĂ

Cureţi bibilica bine, o sărezi, o piperezi şi o umpli cu şuncă cât de grasă.

O pui în cratiţă cu ceapă, morcovi, usturoiu, cunoscutul buchet, sare, piper şi vin alb atâta cât să acopere pasărea pe jumătate. Să laşi să scadă. Când tot lichidul a dispărut, umpli cu 2 pahare de zeamă de carne. Să fiarbă 2 ore.

BIBILICĂ FRIPTĂ IN HÂRTIE

După ce ai curăţat pasărea o înveleşti în hârtie untată şi o pui la frigare. După jumătate oră scoţi hârtia şi stropeşti pasărea cu zeamă din ea, amestecată cu vin de Madera.

Peste 50 de minute, bibilica fiind friptă, o serveşti încunjurată pe felii de franzelă prăjită în zeama cu care s'a stropit pasărea.

XXIII. RAŢA

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Nu cumpăraţi decât excepţional, o raţă tăiată, cumpăraţi-o mai bine vie. Cauza este că raţa trebue pregătită foarte curând după ce a fost tăiată, raţa nu are vreme să aştepte.

Sunt două feluri de a ucide raţa: *a)* prin tăierea gâtului; *b)* prin răsucirea gâtului.

La noi în România nu se obişnueşte decât întâia metodă; şi, cu toate acestea, raţa strânsă de gât, păstrează tot sângele în corpul ei şi are un gust mai bun decât raţa tăiată. In orice caz o raţă, de îndată ce a fost tăiată dar, mai cu seamă, când a fost gătuită trebue jumulită imediat, curăţată înăuntru şi pusă pe foc.

Când cumpăraţi raţa tăiată, să observaţi ca grăsimea ei să nu fie galbenă aurie; iar când cumpăraţi un boboc de raţă tăiat, să fie tot corpul acoperit de o grăsime albă, iar ciocul să-i fie foarte fragil, să i-l poţi frânge cu degetele. Dacă ciocul e tare, este o raţă bătrână.

BOBOC DE RAŢĂ CU VARZĂ ACRĂ

După ce ai curăţat bobocul îl umpli cu ficatul său amestecat cu „foie gras“. Atunci îl legi şi îl aşezi într'o cratiţă în care ai pus ceapa şi morcovi tăiaţi mărunt şi unt proaspăt.

După ce s'a copt bobocul îl scoţi pe farfurie, îl stropeşti cu untul în care s'a copt sporit cu puţină zeamă de viţel sau de vacă. Apoi îl garniseşti cu varză acră care a fost făcută în cratiţă cu felii de costiţă afumată.

RAŢĂ CU VARZĂ ACRĂ

Pune varza la foc cu felii de slănină afumată şi zeamă de carne. Las-o să fiarbă un ceas. Apoi fă-i loc la mijloc şi sărează raţa. Acoperă cu varză acră. Pune imediat capacul sau o farfurie. După ce a mai fiert câtva timp, scoţi capacul pentru ca varza să scadă.

Cine vrea ca varza să fie călită pe deasupra, pune la cuptor câteva minute.

RAŢĂ CU MĂSLINE

Curăţă raţa, săreaz-o, leagă-i puţină slănină pe piept şi spinare şi rumeneşte-o în unt. Iei vreo 40 măsline (negre sau verzi), le scoţi sâmburii şi le opăreşti cu apă caldă. Această apă o arunci şi pui măslinele să fiarbă în altă apă.

Rumeneşte puţină ceapă, o bucăţică de morcov, rădăcină de pătrunjel, rumeneşte puţină făină, stinge cu vin alb şi cu zeamă de carne; lasă puţin să fiarbă, trece prin sită şi aşează raţa înăuntru. Adaugă măslinele, o feliuţă de lămâie, lasă să scază bine acoperit.

RAŢĂ FRIPTĂ

Curăţă bine raţa şi freac-o cu ficatul ei. Inveleşte-o în hârtie unsă, pune-o la frigare şi stropeşte-o, din când în când, cu unt. Când va fi aproape gata, scoate hârtia, sărează-o, mai las-o puţin la foc să prindă faţă şi dă-o la masă cu felii de lămâie.

RAŢĂ ROUANEZĂ

Iată vestita friptură de raţă ce poartă numele francez: „Canard à la Rouennaise".

Reţeta o ţiu dela cunoscutul restaurant parizian „Au boeuf à la mode", unde am asistat chiar la pregătirea fripturii. Fiindcă acest fel de mâncare se pregăteşte chiar în faţa publicului în salonul restaurantului.

Iat-o:

Omoară o raţă tânără răsucindu-i gâtul, nu tăindu-l. Sau înfige-i în moalele capului un ac lung. Pasărea, se zice că, astfel, moare mai repede. Apoi — ceea ce este foarte important — nu se pierde nicio picătură de sânge. Jumuleşte-o repede pe când e încă caldă, taie-i gâtul şi vârful aripelor, întoarce picioarele pe spate, curăţ-o înăuntru, pune ficatul de o parte şi conservă tot sângele ce va ieşi.

Rumeneşte în unt vreo două eşalote sau ceapă tocată subţire de tot. Toacă la fel ficatul, amestecând cu sângele ieşit, amestecă cu eşalotele, sărează şi piperează.

Umple raţa cu această tocătură, coase deschizătura şi pune la frigare. Frige repede, fără a stropi pasărea, vreo jumătate de oră. Sângele va trebui să se vadă ieşit în boabe.

La restaurantul „Boeuf à la mode", preparaţia se termină astfel: toate cărnurile erau înşiruite pe o farfurie, stropite cu coniac căruia i se dă foc, apoi scheletul rămas după ridicarea cărnurilor, era pus într'un teasc pentru ca tot sângele să fie stors deasupra cărnurilor.

BOBOC DE RAŢĂ CU VIN

O preparaţie foarte răspândită în Franţa.

Rumeneşte în unt, un morcov tăiat în rondele, ţelină, 2—3 cepe, 1—2 căţei de usturoiu toate tăiate mărunt, apoi buchetul. Adaugi şi carne de vacă şi de viţel în părţi egale. In totul vreo 100 de gr. După câteva minute adaugi 1 litru de vin alb şi 500 gr. zeamă de carne. Pui şi raţa înfăşurată în slănină şi o laşi să fiarbă o jumătate de oră.

Scoţi raţa după acest timp, iar sosului adaugi puţin unt poaspăt şi-l amesteci bine cu o lingură de lemn. Să fiarbă vreo 20 minute. Amesteci puţin unt şi serveşti toate cărnurile.

RAŢA „EN DAUBE“

Iată o preparaţie din bucătăria franceză. Este delicioasă.

Cureţi raţa, o împănezi cu slănină.

O aşezi într'o cratiţă pe un aşternut de ceapă, morcovi, ţelină, buchetul, umpli cu zeamă de carne şi a patra parte vin alb. Pui şi un picior de viţel sfărâmat.

Laşi să fiarbă acoperit câteva ore, cât trebue până ce pasărea e fiartă.

Când s'a gătit o scoţi, o pui pe o farfurie, arunci buchetul, şi piciorul de viţel şi torni deasupra sosul trecut prin sită.

Un alt mod de preparare este următorul:

După ce ai scos raţa din cratiţă, o tai bucăţi şi aşezi bucăţile în farfurie; torni sosul în farfurie, după ce ai strivit legumele în strecurătoare şi aşezi în sos, din distanţă în distanţă, feliuţe subţiri de castraveţi muraţi în oţet.

Această preparaţie se mănâncă şi caldă; dar a doua zi rece, este delicioasă.

Piciorul de viţel contribue ca sosul să se transforme în piftie.

In acest fel se pregăteşte ori şi care pasăre: curcanul, găina, gâsca, raţa şi gâsca sălbatică.

PIEPŢII BOBOCULUI DE RAŢĂ

In bucătăria franceză părţile delicate ale paserilor se numesc „suprémes“.

In cazul nostru coci un boboc de raţă într'o tigaie unde ai aşezat un strat de ceapă şi morcovi tăiaţi mărunt. Alături clasicul buchet.

Când bobocul e făcut îl scoţi din cratiţă şi îl păstrezi pe maşină la cald. In cratiţa unde ai copt bobocul torni câteva linguri de rachiu şi un pahar de vin alb. Să scadă pe două treimi la foc. Mai adaugi apoi 300 gr. zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi treci sosul prin strecurătoarea de metal. Sosului, după ce l-ai lăsat să se odihnească câteva minute, îi scoţi grăsimea. Apoi adaugi vreo 150 gr. de trufe curăţate în felioare. Pune sare şi piper şi ţine la cald.

In altă cratiţă taie 4 felii (escalope) de ficat zis „foie gras“, le dai sare şi piper, le tăvăleşti în făină şi le salţi în unt.

Ia cărnurile, taie fiecare bucată în 2 escalope, pune fiecare bucată pe un miez de franzelă prăjită în unt în ultimul moment, pe fiecare bucată de carne pune o escalopă de „foie gras“ sosul cu trufe să dea un clocot şi îl torni peste escalope.

BOBOC DE RAŢĂ CU GĂLUŞTI

Se face întocmai ca cel cu varză acră, cu singura deosebire că în loc de varză acră, se pun găluşti.

BOBOC DE RAŢĂ

Leagă bobocul, după ce l'ai curăţat, şi leagă-i pe piept o fâşie de slănină.

Intr'o cratiţă pune ceapă şi morcovi tăiaţi mărunt, clasicul buchet, un căţel de usturoiu tocat, 150 gr. carne de vacă şi carne de viţel în părţi egale, tăiate subţire şi un picior de viţel. Să se rumenească toate acestea în unt într'o cratiţă. Să pâlpâie pe foc domol cam zece minute, apoi toarnă o sticlă de vin alb de bună calitate şi 500 gr. de zeamă de carne.

Pune înăuntru bobocul şi lasă-l să fiarbă vreo oră. Apoi scoate bobocul, scoate-i slănina de pe piept şi ţine-l la cald. Sosul să scadă pe foc la jumătate, apoi pune o lingură de unt şi amestecă mereu cu lingura de lemn. Adu la clocotare, lasă să fiarbă cam un sfert de oră. Ridică apoi cratiţa de pe foc, adaugă câteva bucăţele de unt şi trece sosul prin sită deasă.

Pune alături piciorul de viţel tăiat mărunt şi, dacă aveţi, ciuperci.

BOBOC DE RAŢĂ CU MAZĂRE BOABE

Intr'o cratiţă cu unt rumeneşte vreo 15 arpagicuri şi 250 gr. de costiţă afumată.

Scoate costiţa şi arpagicul şi ţine-le la cald. In locul lor pui să se rumenească bobocul: de îndată ce s'a rumenit scoate-l pe o farfurie. In cratiţă pune o lingură mare de făină şi fă rântaşul amestecând cu lingura de lemn. Apoi umple cu 500 gr. apă, mai adaugă sare şi piper în praf.

Adaugi imediat bobocul, costiţa şi arpagicul. Atunci torni un kg. de mazăre boabe şi clasicul buchet. Acoperi cratiţa şi lasă să fiarbă domol.

Scoţi bobocul pe farfurie, arunci buchetul, pui mazărea, ceapa şi costiţa.

Dacă mâncarea e prea scăzută, poţi să mai adaugi câteva linguri de apă caldă.

XXIV. GÂSCA

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Gâsca nu e bună de mâncat decât atunci când e tânără; o gâscă bătrână are carnea tare şi e lipsită de savoare.

Apoi gâsca nu trebue mâncată decât când e grasă; o gâscă slabă este o mâncare neplăcută.

Dăm aci amănunte pentru o gâscă, cumpărată după ce a fost tăiată, fiindcă gâsca vie se vede după atitudinea ei.

O gâscă tânără e acoperită de o grăsime albă pe spinare. Când carnea gâştei e galbenă sau roşiatică, nu o cumpăraţi; o asemenea pasăre e bătrână.

GÂSCĂ „EN DAUBE“

Se pregăteşte întocmai ca şi raţa. Dar gâsca e mult mai gustoasă preparată astfel, mai ales mâncată rece.

GÂSCĂ IN LAPTE

Iată o mâncare de toată fineţea. Se recomandă.

Gâsca singură e pusă la foc şi trecută în clocot. Apoi i se adaugă aromatele cunoscute: ceapă, usturoiu, buchetul cu un cuişor, sare şi piper boabe.

Gâsca fiind fiartă, este tăiată în bucăţi şi pusă în unt spre a se rumeni în grăsimea ei.

Un kg. de lapte este fiert în altă parte şi în lapte câţiva căţei de usturoiu (10—12). Scoţi usturoiul şi pui în loc vreo 4 pişcoturi. Laptele acesta este trecut în altă cratiţă printr'o sită.

Sărezi, piperezi cât trebue, legi sosul cu 6 gălbenuşuri de ouă. Adaugi un pahar de smântână.

Pui bucăţile de gâscă într'o farfurie, torni deasupra laptele, iar usturoiul nu-l lepezi.

„CASSOULET“ DE GÂSCĂ

Sunt două feluri de Cassoulet, unul de Tulusa şi altul de Castelnaudary. Preferăm pe cel dintâiu, a cărui reţetă o dăm aci.

Iei un kg. de fasole albă şi o pui de cu seară să se moaie în apă călduţă. A doua zi pui fasolea să fiarbă cu sare, piper, ceapă, 2—3

căţei de usturoiu curăţaţi şi striviţi şi cunoscutul buchet. Apoi pui câteva bucăţi de gâscă a cărei grăsime ai topit-o prealabil, ţinând bucăţile în apropiere de focul maşinii.

Să stea pe foc moderat timp de un ceas cu capacul pus, după ce ai pus câteva bucăţi de cârnat cu usturoiu.

Din altă parte, în grăsimea topită dela gâscă, pui să se rumenească 500 gr. muşchiu de porc tăiat în bucăţi, o ceapă mare tăiată la fel şi un căţel de usturoiu tocat.

După ce carnea s'a rumenit, toarnă peste ea un pahar de vin alb, apoi umple până sus gâsca cu zeamă de carne. Când a fiert, scoate gâsca, cârnatul şi buchetul şi tai pe cele două dintâiu în bucăţi.

Intr'o altă cratiţă aşterne a treia parte din toate cărnurile, acoperă cu fasolea şi tot astfel de trei ori pui şi restul cărnurilor, apoi fasolea venind deasupra. Torni apoi zeama în care s'a rumenit carnea de porc.

Presară deasupra pesmete şi pui la cuptor pe 15 minute.

GÂSCĂ FRIPTĂ

Gâsca fie sălbatică sau domestică, se pune la frigare; focul trebue să fie cam iute; o stropeşti din când în când cu unt. Friptă, stoarce înăuntrul ei zeamă de lămâie şi unge-o cu saramură. Scoate, din sosul ce a curs din ea, grăsimea, adaugă o lingură de zeamă de carne în acel sos rumen şi dă la masă cu salată.

GÂSCĂ CU VARZĂ ACRĂ

Gâsca curăţată, bine spălată, ştearsă înăuntru cu un şervet, o piperezi, îi legi felioare de slănină sau şorici de porc tânăr, şi o pui la cuptor. Când începe să se rumenească, se unge cu saramură.

GÂSCĂ GĂTITĂ FRANŢUZEŞTE

Frigi gâsca sau la frigare sau la cuptor, apoi îi tai carnea dela piept şi de pe coapse, felii subţiri şi le aşezi în sosul ce s'a scurs din friptură, adăugându-i zeamă de lămâie.

GÂSCĂ LA CUPTOR

O pui la cuptor cu slănină, puţin unt, cepuşoare întregi, sare, piper şi arome; o stropeşti cu vin alb şi cu zeamă de carne; cuptorul să nu fie prea iute. Trebue întoarsă din când în când ca să se rumenească pe toate părţile. Gata, frumos rumenită, o pui pe taler, o încunjuri cu cepuşoarele, treci sosul prin sită, îl scoţi din grăsime şi-l torni peste gâscă.

Poţi să umpli gâsca cu castane sau cu compot de gutui.

GÂSCĂ UMPLUTĂ

Gâsca bine spălată, ştearsă înăuntru cu un şervet, o sărezi. Apoi cureţi şi prăjeşti vreo trei kg. de cąstane bune şi le sfărâmi; toci puţină carne de viţel şi o rumeneşti puţin în unt, toci ficatul şi-l amesteci în acea tocătură; pui sare, piper, arome, pătrunjel, un păhăruţ de coniac, o lingură de unt proaspăt, amesteci cu castanele fărâmate; pui şi puţină ceapă prăjită. Apoi umpli gâsca, o coşi, şi o pui la frigare, sau la tavă în cuptor. Poţi să o dai la masă cu sos picant.

GÂSCA GĂTITĂ ENGLEZEŞTE

Speli bine gâsca, o ştergi înăuntru cu un şervet, o sărezi, pui în ea 2 cepe, pătrunjel, puţină slănină tocată, vreo două foi de dafin şi piper; toate acestea, tocate. Coase-o şi pune-o într'o cratiţă cu 2 cepe tăiate, unt, şi rumeneşte-o; adaugă zeamă de carne, un pahar de vin, unul de oţet şi las-o să fiarbă încet, bine acoperită până ce va scade sosul. O scoţi, o aşezi pe taler, strecori sosul, îi scoţi din grăsime şi-l torni peste gâscă dând-o la masă.

GÂSCĂ CU VARZĂ

(Preparaţie Jockey-Club din Paris)

Pregăteşte gâsca şi pune-o în cratiţă.

Adaugă 2 kg. varză acră. Pregăteşte 200 gr. de costiţă afumată. Ia şi un cârnat obişnuit de 200 gr. şi 1 ceapă înţepată de 2 cuişoare. Să fiarbă 2 ore.

De îndată ce au fiert, scoate cârnatul şi costiţa. Taie cârnatul în felii subţiri de ½ centimetru.

Scoate grăsimea costiţei.

Ţine cârnatul şi costiţa la cald. Pune varza în strecurătoare şi apas-o ca să-i iasă zeama.

Pune varza în farfurie, gâsca deasupra şi rondele de cârnat de jur-împrejur.

GÂSCĂ CA IN ALSACIA-LORENA

Umple-o cu carne de făcut cârnaţi şi frige-o, fie la frigare, fie în tavă la cuptor.

O serveşti cu varză acră călită sau cu varză acră făcută cu costiţă afumată.

GÂSCA A LA COANA ŢICA

Umple gâsca cu carne de făcut cârnaţi şi miez de pâine pe jumătate, pâinea să fie rumenită în unt. Legi gâsca şi o frigi fie la frigare, fie la cuptor. Gâsca să fie sărată, piperată, să aibă înăuntru puţin cimbru, puţin dafin şi un căţel de usturoiu strivit.

Zeama o serveşti alături într'o sosieră când ai fript gâsca la cuptor.

Unii servesc gâscă cu ciuperci săltate în unt proaspăt.

MÂNCARE DE GÂSCĂ (RAGOUT)

Tai gâsca în multe bucăţi cărora le dai sare şi piper. Apoi le salţi în tigaie sau în cratiţă cu untură de porc. Apoi scurge grăsimea, presară peste bucăţi o lingură de făină şi lasă să se rumenească.

Adaugă un pahar de vin alb, 500 gr. zeamă de carne sau, în lipsă, apă, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu, în sfârşit o ceapă înţepată cu un cuişor. Acopere cratiţa şi lasă să fiarbă domol cel puţin un ceas şi jumătate.

In timpul acestei fierturi poţi adăuga mai multe legume, după alegere, precum: napi, cartofi, castane, bucăţi de ţelină, mazăre boabe, și altele.

Aceste legume să fie, mai înainte, puţin opărite.

GÂSCĂ CU VARZĂ DULCE EXTRA

Se mănâncă la Paris la birtul „L'Ecu de France“ lângă gara de Est.

Intr'o cratiţă pui să se rumenească o gâsculiţă tânără, în unt proaspăt.

In altă parte opăreşti varză dulce, opăreşti şi o cantitate de costiţă afumată cu puţină grăsime.

In sfârşit în altă cratiţă pui varza şi costiţele opărite, un cârnat de porc, morcovi tăiaţi mărunt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin şi un căţel de usturoiu, câteva cepi, sare şi piper. Torni peste toate vin alb şi puţină zeamă de carne.

De îndată ce gâsca s'a aurit bine, scoate-o din cratiţa ei şi acopere cu varza din cealaltă cratiţă.

Să fiarbă cât trebue pentru ca, atât gâsca cât şi varza să fie gata în acelaşi timp.

Când s'au făcut, pui varza în farfuria de serviciu, gâsca deasupra, cârnatul şi costiţa afumată prinprejur.

GÂSCĂ CU SALSIFIS

Taie gâsculiţa în bucăţi, sărează-le piperează-le şi pune-le să se rumenească în unt, cu morcovi, ceapă şi usturoiu. Apoi torni puţin vin şi adaugi câteva tomate.

In altă cratiţă salţi în unt bucăţi de salsifis opărit prealabil în apă.

Bucăţile de gâscă le treci în a treia cratiţă, iar sosul ei îl treci peste ea prin sită. Peste gâscă treci şi salsifisul, apoi adaugi: arpagicuri şi bucăţi de costiţă afumată.

Acoperă, lasă să se termine fierberea şi serveşti după ce ai stropit mâncarea cu mărar şi pătrunjel tocat.

GÂSCULIŢĂ UMPLUTĂ LA CRATIŢĂ

Umpli o gâscă tânără cu o tocătură astfel pregătită: carne de porc, ficatul gâştei, castane fierte în vin de Madera, cimbru, dafin, nucşoară, usturoiu, pătrunjel, ceapă.

Trece prin unt gâsca umplută şi legată, stropeşte-o cu vin şi ţine-o departe la cald.

Zeama fă-o să scadă, adaugă-i puţine tomate fără pieliţă şi seminţe şi mai adaugă şi puţină smântână .

Gâsca o garniseşti cu bucăţi de anghenarii trecute prin unt, apoi câteva ciuperci făcute la fel, precum şi puţin arpagic rumenit.

Toarnă sosul peste toate acestea şi serveşte cald de tot.

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU PRUNE

Ia 250 gr. carne de porc, pune-o să fiarbă în apă sărată până va fi aproape fiartă de tot, atunci toci o parte subţire.

Rumeneşte în unt vreo 2 cepe mari tocate şi le adaugi porcului. Pune sare, piper, leagă cu un gălbenuş de ou şi amestecă mereu.

Ia vreo 15 prune uscate de iarnă, scoate-le sâmburii şi vârâ în locul lor tocătura de porc căreia i-aţi adăugat şi câteva măsline tocate la fel; împreună-le. Închide prunele şi vârâ-le în umplutura gâştei. Gâsca trebue umplută cu 24 ore înainte de a o pune să se frigă.

Când pui gâsca la cuptor, unge-o bine cu untură de porc sau de gâscă pe care o lăţeşti tare pe pasăre cu un cuţit şi lipeşte deasupra o hârtie unsă cu untdelemn.

GÂSCĂ CU CASTANE

Rumeneşte în untură puţină ceapă tăiată mărunt. Apoi mai pune sare, piper, câteva castane curăţate şi unt proaspăt. Să pâlpâie pe foc până ce castanele încep să se desfacă.

Umple gâsca cu castanele şi pune-o la frigare, dacă nu ai frigare pune-o la cuptor. In timpul coacerii stropeşte mereu pasărea cu zeama ei şi cu zeamă de portocale.

Când e gata o dai la masă acoperită cu zeama ei căreia i-aţi scos grăsimea.

MĂRUNTAIELE DE GÂSCĂ GĂTITE CA TOCANĂ

Pune în cratiţă untură de gâscă înfierbântată şi rumeneşte în ea măruntaiele găştei. Când s'au rumenit retrageţi-le şi ţineţi-le la cald.

In zeama aceasta rumeneşte câteva cepe tocate, vreo 2—3 căţei de usturoiu şi o felie de şuncă tăiată în bucăţi mici. Adaugă apoi vreo 5 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe cât şi buchetul cu pătrunjel, cimbru şi foaie de dafin.

Umple cu vreo 2 ceşti de zeamă de carne, dacă n'ai, umple cu apă fierbinte şi lasă să fiarbă 20—25 minute. Gustă şi mai pune sare dacă trebue cât şi piper sau ardeiu roşu, fiindcă mâncarea trebue să fie piperată.

Unii trec prin sită sosul, dar nu este necesar. In acest moment pune în sos măruntaiele de gâscă.

Această mâncare trebue să fiarbă 2—3 ore.

Se serveşte foarte cald şi foarte ardeiat.

GÂSCĂ LONDONEZĂ

Englezilor le place mult gâsca, de aceea în bucătăria lor găsim multe mâncări cu această pasăre.

Coace la cuptor vreo 700 gr. de ceapă fără să o cureţi; scoate-o, las-o să se răcească şi după aceia scoate-i foaia de deasupra, toac-o şi amestec-o cu 700 gr. miez de pâine muiat în zeamă de carne. Pune sare, piper şi puţină nucşoară.

Umple gâsca cu acest amestec, leag-o şi frige-o la frigare sau la cuptor.

Când e gata pune-o pe farfurie, toarnă-i sosul peste ea fără a-i scoate grăsimea şi serveşte cu o marmeladă de mere foarte puţin dulce.

XXV. VÂNATUL

SFATURI ŞI LĂMURIRI

Bineînţeles vânatul nu se cumpără decât mort, de aceea cumpărătorii nu găsesc, spre a-şi procura, decât animale ucise.

Chestia este, însă, dacă oricare vânat ce se oferă în comerţ, este bun de mâncat.

Multe persoane sunt de părere că vânatul nu trebue mâncat proaspăt, alţii îl preferă chiar intrat în putreziciune, adică, după cuvântul francez: fezandat. Motivul ar fi acela că, deoarece carnea vânatului este indigestă, e nevoie să fie ţinută câteva zile în păstrare spre a se muia şi deveni digerabilă.

In adevăr, carnea tuturor animalelor sălbatice care se mănâncă este mai tare decât a animalelor domestice; cauza este vieaţa pe care o duc toate aceste animale. Fiind silite să-şi caute, în fiecare zi, undeva hrana, apoi temându-se să nu fie atacate în orice clipă, ele fac neîncetat sforţări fizice: sboară, aleargă, se caţără, ceea ce le întăreşte carnea. De aceia unele din aceste animale nu pot fi mâncate de cum au fost împuşcate.

Totuşi este mai bine, adică este mai higienic ca vânatul să fie consumat cât mai repede după ce a fost omorît.

Aşa, de pildă, prepeliţa. Prepeliţa este o pasăre care trebue mâncată cât mai repede, după ce a fost ucisă, fiindcă prepeliţa nu aşteaptă. Francezii au chiar o vorbă: „Prepeliţa trebue s'o mănânci la gura puştii". Cu sitarul, însă este altceva.

Sitarul este o pasăre cu carne foarte tare, de aceea nu este rău, să fie ţinut, — mai ales când e temperatura rece, — cel puţin 2 zile, înainte de a fi pus la foc.

Carnea vânatului este, de obiceiu neagră, pe când carnea vitelor (mamifere) este roşie, iar carnea pasărilor de curte albă; excepţie fac numai potârnichea şi fasanul a căror carne este albă.

Dar cum să deosebim dacă un vânat e proaspăt sau e trecut? Foarte uşor, alterările animalului sălbatic sunt la fel cu ale animalelor domestice. Când carnea capătă o culoare verzuie, când mirosul este neplăcut, animalul a fost împuşcat prea de mult. Apoi pentru vânatul cu pene mai avem o indicaţie: dacă penele pasării se smulg uşor, carnea ei a început să intre în putreziciune.

Cât priveşte vânatul cu păr, precum este iepurele, este cunoscut că gustul acestui animal e foarte bun dacă a fost mâncat cât mai re-

pede după ce a fost ucis. Mai târziu carnea lui se întăreşte şi a dobândit un gust neplăcut, iar dacă e trecut şi fezandat nu e cu putinţă de mâncat.

Unii susţin că, carnea iepurelui dela munte, are un gust mai bun decât carnea iepurelui dela câmp.

Este de încercat.

VÂNATUL CU PENE

PREPELIŢELE

TOCANĂ DE PREPELIŢĂ

Spintecă prepeliţa în două, apoi pune-o să se rumenească în untură sau unt cu făină, adică în rântaş, umple cu o ceaşcă de zeamă de carne, pune sare, piper, buchetul cunoscut, apoi câteva ciuperci şi câteva funduri de anghenarii tăiate în bucăţi. Acopere şi lasă ca să pâlpâie domol pe foc. Când e aproape gata, storci peste pasăre zeama unei portocale dulci.

PREPELIŢA UMPLUTĂ

După ce ai făcut toaleta prepeliţei, umple-o cu această tocătură: carne de pasăre friptă, ciuperci, sare, piper şi măduvă de vacă.

Intr'o cratiţă pune: felii de slănină, ceapă, morcovi tăiaţi mărunt, precum şi puţină nucşoară rasă.

Aşează deasupra prepeliţele şi lasă ca să fiarbă încet până ce s'au gătit.

Se servesc pe ciuperci opărite apoi legate cu gălbenuşuri de ouă amestecate cu smântână.

Dacă feliile de slănină nu ajung pentru facerea mâncării se poate adăuga zeamă de carne, însă cât se poate de puţină.

PREPELIŢELE IN MAŢ

Ia câteva prepeliţe şi pune în fiecare câte o felie de trufe sărată, piperată şi udată cu 5 picături de coniac.

Pune toate prepeliţele într'un maţ de cârnat turnând înăuntru şi puţină zeamă de carne. Leagă maţul la amândouă capetele, lăsând la fiecare capăt câte 2—3 centimetri goale pentru ca prepeliţele, umflându-se, să nu spargă maţul.

Fierbe prepeliţele într'o cratiţă cu zeamă de viţel timp de 15—20 minute. Apoi scoate-le, scutură-le şi pune-le pe un şervet fără a le scoate din maţ.

Pentru ca tot parfumul mâncării să nu se piardă trebue ca, cel care va mânca prepeliţele, să desfacă maţul la masă pentru ca tot sucul prepeliţelor să cadă în farfuria sa.

PREPELIŢĂ SUB FOAE DE VIŢĂ

După ce ai curăţat prepeliţele le pui într'o cratiţă cu unt proaspăt, după ce le-ai acoperit cu o foaie de viţă şi o bucată de slănină. Să se coacă acolo. Peste ele pui puţin rachiu şi foarte puţină zeamă de viţel.

PREPELIŢELE ITALIENE

Pune prepeliţele în cratiţă cu unt proaspăt şi înfăşate în slănină. După 15 minute de pâlpâială pe foc le scoţi faşa. Clăteşti fundul cratiţei cu vin alb şi zeamă de viţel în părţi egale, frecând fundul. Pui din nou prepeliţele în cratiţă şi le acoperi cu felii de trufe; dai sare şi piper. Acoperi cratiţa şi o ţii la cald vreo 6 minute fără să fiarbă.

Serveşte prepeliţele în cratiţă dimpreună cu un rizotto cu parmezan.

PREPELIŢELE CARDINALULUI

Ia 6 prepeliţe, să fie foarte grase dar şi foarte proaspete. Scoate-le pipota şi intestinul şi pune puţină sare şi un strop de coniac; apoi introdu câte o trufă. Leagă pasările.

Apoi pune-le într'o cratiţă fiind strânse una lângă alta şi dă-le puţină sare.

Deasupra lor aşează ceapă, ţelină şi morcovi tăiaţi foarte subţire. Umple, până ce acoperi pasările, cu zeamă de viţel cam gelatinoasă. Acopere cratiţa şi lasă ca să pâlpâie un sfert de oră.

Atunci pui în cratiţă trufe curăţate şi tăiate foarte subţire a căror cantitate să fie o treime faţă de celelalte legume. Să mai pâlpâie vreo 3—4 minute

Pui prepeliţele în farfurie şi deasupra lor zeama căreia i-ai scos grăsimea.

PREPELIŢELE MOSCOVITE

Un număr de prepeliţe, cărora le-aţi scos pipota şi intestinul, le săraţi înăuntru, le turnaţi câteva picături de coniac şi le umpleţi cu foie gras.

Nu le legaţi, le aduceţi picioarele înapoi şi le înfăşaţi cu o felie de slănină. Apoi le puneţi în cratiţă, pentru fiecare prepeliţă o felie de trufe. Daţi sare, piper, zeamă de viţel şi unt proaspăt. Inchideţi perfect cratiţa lipind capacul, puneţi la cuptor pe foc domol şi să stea, cel mai mult, o jumătate de oră.

PREPELIŢELE BRILLAT-SAVARIN

Ia 6 prepeliţe grase, curăţe-le, scoate-le pipota şi intestinul, pune-le înăuntru sare şi câteva picături de coniac, leagă-le şi pune-le pe un strat de ceapă, morcovi, pătrunjel, cimbru, dafin, costiţă afumată, 150 gr. pulpă de viţel, tocată în bucăţele şi feliuţe de trufe, toate trecute prin unt fierbinte. Să pâlpâie pe foc, fără lichid, timp de 10 minute.

Atunci deslegi prepeliţele, scoţi de pe ele feliile de slănină, şi le aşezi în altă cratiţă de pământ foarte caldă, le acoperi cu trufe curăţate şi tăiate în felii cam groase, dai sare şi piper măcinat atunci. Peste trufe aşezi şase escalope de ficat (foie gras) săltat atunci în unt. Acoperi cratiţa şi ţine-o la cald.

Legumelor adaugi 2 păhăruţe de coniac, 200 gr. vin alb care să nu fie dulce, să scadă pe foc, pe 2 treimi şi adaugă apoi 150 gr. zeamă de viţel. Să scadă şi acest lichid pe o treime. Trece sosul prin strecurătoarea de metal şi toarnă sosul fierbinte peste prepeliţe, trufe şi ficat.

Inchide cratiţa ermetic şi mai pune-o puţin pe foc.

Se serveşte cu un pilaf sau un rizotto italian.

PREPELIŢELE RĂCITURI

Le pregăteşti, cum este scris mai sus, că sunt pregătite prepeliţele „Cardinalului".

De îndată ce s'au fript, pune-le într'o cratiţă şi toarnă deasupra legumele şi zeama în care s'au făcut. Prepeliţele să fie acoperite exact cu legumele şi zeama. Apoi le laşi, mai mult timp, să se răcească, cratiţa fiind încunjurată de ghiaţă.

Când le serveşti scoate grăsimea care s'a ridicat la suprafaţă.

MARINATĂ DE PREPELIŢE

(Conserve)

Jumuleşti bine prepeliţele fără a le muia în apă; le ştergi apoi cu o cârpă curată. Pulpele le prinzi împreună cu o scobitoare, pentru ca paserile să nu se destrame. Le aşezi într'o tavă neuntată şi le pui la cuptor domol spre a se coace pe jumătate numai în grăsimea lor. Infigi în ele un ac, dacă ies picături de sânge mai ţii la cuptor; când dai înţepătura şi iese o zeamă limpede, le scoţi căci s'au copt cât trebue.

Intr'o oală pui lichidul în proporţia următoare: de trei ori vin alb vechiu de bună calitate şi a patra un bun oţet de vin. Adaugi foi de dafin, socotite una pentru trei prepeliţe, cât şi boabe de piper. Pui să fiarbă descoperit. Când lichidul a dat în clocot, arunci înăuntru prepeliţele din tavă împreună cu grăsimea scursă din ele. Laşi să fiarbă exact 8 minute.

Le scoţi, le laşi puţin să se răcească, dar nu de tot, şi le aşezi în cutii de tinichea de preferat. Adaugi de fiecare prepeliţă o felie de lămâie curăţată de seminţe şi coajă, foaie de dafin din cele care au fiert în oală, una pentru 3 prepeliţe, câteva boabe de piper şi umpli cu lichidul în care au fiert, trecut prin sită.

Inchizi lipind absolut ermetic capacul.

Atunci pui cutia în „bain-marie" cu apă în clocot şi faci a treia fiertură de control. Dacă din cutie iese aburi, însemnează că a rămas un punct nelipit. Să se lipească bine capacul din nou.

Se conservă la loc uscat şi la temperatură de mijloc.

Se păstrează chiar 7—8 ani. Inainte de a se deschide se pune cutia într'o oală cu apă fierbinte, timp de 4 minute, iar sarea nu se adaugă decât la masă.

Conserva e bună de mâncat, după cel puţin 3 luni dela ziua confecţionării.

Această delicioasă şi foarte fină mâncare, ne este recomandată de către marele nostru vânător Eracle Marathea.

PREPELIŢELE FRIPTE

Prepeliţele, bine curăţate şi bine spălate, le sărezi, le învălueşti în felii de slănină subţiri şi în frunze de viţă, le pui la frigare, le stropeşti, când şi când, cu unt; fripte, le scoţi frunza de viţă şi le dai la masă, punându-le peste feliuţe de franzelă prăjite; scoţi puţin din grăsimea ce a curs din ele, adaugi în sosul lor o lingură de zeamă de carne şi torni peste ele şi peste feliuţe de franzelă. Trebue să ai ceva sub frigare, ca să strângi sosul ce cade de pe ele. Dacă prepeliţele vor fi grase, n'ai voie să le mai pui slănină, le învălui numai în foaie de viţă. In 20 de minute sunt fripte.

MÂNCARE DE PREPELIŢE

Curăţă, spală, sărează prepeliţele şi apoi rumeneşte-le în unt; adaugi o ceapă, o bucăţică de morcov, pătrunjel, o lingură de făină, rumeneşti, stingi cu un păhăruţ de vin bun sau Madera şi zeamă de carne; pui piper, laşi să fiarbă, treci sosul prin sită, pui iar la foc, adaugi ciuperci sau trufe, mai laşi să fiarbă puţin şi dai la masă. Garniseşte farfuria cu felioare de franzelă prăjită în unt şi cu felii de lămâie.

PREPELIŢE GĂTITE CU OREZ

Pune prepeliţele în unt cald, lasă-le să stea în el atât cât să schimbe faţa, dar să rămâie albe, să nu se rumenească; le scoţi şi le pui să fiarbă cu apă sau cu zeamă de carne. In untul în care le-ai rumenit, pui puţină ceapă tocată mărunt, şi o rumeneşti puţin; apoi pui orezul, îl laşi câteva minute, amestecând şi torni peste el zeama în care s'au fiert prepeliţele. Orezul fiert îl dai la masă punând prepeliţele peste el, sau sub el.

PREPELIŢE CU OREZ, MOD ITALIENESC

Puneţi prepeliţele la foc cu slănină tocată, cu puţină şuncă, cu un pahar de Marsala şi puţină zeamă de carne. Când vor fierbe, le scoţi; treci sosul prin sită şi le pui iar la foc, pui orezul în el, şi trufe tăiate bucăţele, adaugi încă zeamă de carne cât trebue ca să fiarbă orezul, apoi îl scoţi pe farfurie şi îl aşezi în formă de piramidă. In jurul lui aşezi prepeliţele rezemate de el, şi una pe vârful piramidei.

Se pot servi cu macaroane, tot aşa.

PREPELIŢE, MÂNCARE ENGLEZEASCĂ

Fă o tocătură cu şuncă, slănină, pătrunjel şi piper. Umple cu ea prepeliţele, coase-le şi apoi tăvăleşte-le în ou bătut şi în pesmet. Când nu vor mai fi decât 3 sferturi de oră până la masă, pune-le într'o cratiţă în care ai aşezat feliuţe de slănină, sărează-le şi pune-le la cuptor, rumeneşte-le şi dă-le la masă.

SALMI DE PREPELIŢE

Frige prepeliţele la frigare, taie-le în patru şi fă salmiul ca şi cel de sitari. (Vezi mai departe).

PREPELIŢE VÂNĂTOREŞTI

O foarte gustoasă preparaţie pe care o recomandăm. Este şi foarte uşor de pregătit.

Jumuleşte, curăţă 2 prepeliţe şi pune-le în cratiţă cu unt proaspăt, pătrunjel, ceapă tocată, o foaie de dafin, sare şi piper. Când s'au rumenit, presară peste ele o lingură de făină şi umple cu jumătate pahar de apă şi jumătate pahar de vin.

Să fiarbă 30 minute.

Serveşte acoperit de sosul în care ai stors puţină zeamă de lămâie.

PREPELIŢE LA GRĂTAR

Ia 8 prepeliţe şi spintecă-le dela spinare. Lăţeşte-le încet, stropeşte-le cu unt şi acopere cu pesmet pisat. Pune-le pe grătar la foc moderat. Când s'au fript pune-le pe o farfurie.

Se serveşte cu „Sosul drăcesc" făcut astfel: Tai în bucăţi, 3 eşalote şi le pui să fiarbă cu 100 gr. vin alb, pătrunjel, cimbru, dafin, usturoiu, piper măcinat mare, ardeiu roşu, 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) şi 200 gr. zeamă de viţel. Să fiarbă 25 minute pe colţul maşinii, apoi îl treci prin sită.

PREPELIŢE ŢĂRĂNEŞTI

Leagă 8 prepeliţe cu picioarele înăuntru corpului.

Pune-le într'o cratiţă cu unt proaspăt şi 100 gr. slănină grasă tăiată în bucăţi mărunte, pune sare şi piper şi coace-le la foc iute.

5 minute înainte de a servi, pune prepeliţele şi slănina într'o cocotă de pământ. Să pâlpâie acolo câteva minute.

PREPELIŢE „CINQ-MARS"

Leagă picioarele prepeliţelor înăuntru şi pune-le să fiarbă într'o zeamă de morcovi, ceapă şi ţelină. Legumele tăiate şi fierte în zeama de pasere.

Umple cu vin alb şi zeamă de viţel şi fierbe cel mult, 20 minute.

Scade şi serveşte în cratiţă de pământ.

POTÂRNICHELE

POTÂRNICHE FRANŢUZEASCĂ

Umple potârnichea cu o tocătură compusă din ficatul pasării, costiţă afumată şi miez de pâine prăjit. Infăşoară paserea în slănină şi pune-o într'o cratiţă pe un aşternut de ceapă şi morcovi tocaţi, precum şi cunoscutul buchet.

De îndată ce pasărea s'a fript scoate-o din cratiţă. In locul ei

adaugă o lingură de coniac şi o jumătate pahar de vin negru. Lasă pe foc să scadă pe două treimi, apoi toarnă 200 gr. zeamă de carne. Să pâlpâie câteva minute, apoi trece sosul prin strecurătoarea de metal.

Scoate slănina paserei, pune paserea pe farfuria de dat la masă şi încunjoară cu arpagicuri rumeniţi în unt şi ciuperci la fel. Toarnă peste tot sosul din cratiţă.

POTÂRNICHEA BĂTRÂNEI

Să fie paserea tânără.

Toci ficatul paserei şi-i adaugi o jumătate lingură de slănină rasă de fiecare potârniche; mai pui şi puţine trufe tocate, sare şi piper. Înfăşori paserile cu slănină şi le frigi în cratiţă, apoi le împarţi în două în lungime şi le aşezi într'o cratiţă caldă de pământ dacă este. Acopere aceste jumătăţi de potârnichi cu trufe tăiate în felii, pune sare şi piper. Curăţă fundul cratiţei cu vin alb şi puţin rachiu. Apoi să scadă pe foc, cam 60 la sută, apoi toarnă zeamă de viţei, dacă nu zeamă de carne. Inchide hermetic cratiţa şi ţine puţine minute la gura cuptorului.

Această mâncare poate fi însoţită de o piurea de castane sau orice altă salată.

SALMI DE POTÂRNICHE, BUCURIA CASEI

O mâncare pe care o recomandăm.

Coace potârnichea la cuptor timp de 10 minute. Apoi tai-o în bucăţi, scoate-i pieliţa şi pune cele mai bune bucăţi într'o cratiţă. Păstrează-le la cald.

In altă parte toacă scheletul, gâtul, vârfurile de aripi, ficatul şi pipota şi pune toate acestea într'o cratiţă unde vei găsi o ceapă şi morcovi tocaţi şi rumeniţi în unt. Adaugă buchetul cunoscut, sare şi piper. Să pâlpâie pe foc săltându-le. Umple cu un pahar de vin negru şi o ceaşcă de zeamă de carne cât şi zeama unde a pâlpâit potârnichea.

Acest sos să stea pe foc domol o jumătate de oră, apoi, după ce i-ai scos grăsimea, trece-l prin sită peste bucăţelele de potârniche.

Adaugă câteva ciuperci, o trufă tăiată felii, un pahar cu vin de Madera şi puţin coniac. Cu cratiţa descoperită să pâlpâie pe foc domol. Pune sare şi mult piper sau ardeiu roşu şi leagă cu puţin unt.

Serveşte în cratiţă sau pe o farfurie caldă.

POTÂRNICHE CU ZEAMĂ DE LĂMÂE

Pentru două persoane o singură potârniche. Şi tot aşa mai departe: o potârniche la doi.

După ce ai curăţat paserea, umple-o cu unt proaspăt bătut cu zeamă de lămâie, sare şi piper. Apoi înfaşă pasărea cu slănină şi aşeaz-o într'o cratiţă unde ai pus câteva bucăţi de slănină, ceapă şi morcovi tăiaţi bucăţele. Deasupra acestor legume pune potârnichea şi peste ea felii de slănină şi de lămâie.

Să fiarbă o jumătate de oră şi trage cratiţa să stea la cald.

Intr'o strecurătoare de metal striveşte slănina, lămâia, legumele peste care s'a fript pasărea, adaugă o bucată de unt, un pahar de vin alb şi o ideie de făină. Lasă să fiarbă şi peste câteva minute, serveşte.

POTÂRNICHE CU PORTOCALE

După ce ai fript potârnichea în unt scoate-i piepţii şi celelalte bucăţi de carne dela picioare.

Intr'o cratiţă fă un rântaş alb unde adaugi puţină zeamă de carne, apoi oasele pisate ale pasărei, sare şi piper măcinat mare, o jumătate pahar de vin alb, zeama în care s'a fript pasărea, puţină coajă de portocală tăiată mărunt şi o foaie de dafin. Pune pe foc să fiarbă, apoi trece prin sită şi scoate grăsimea.

Prăjeşte bucăţi de franzelă, pune peste ele bucăţile de pasăre şi pe deasupra toarnă sosul.

POTÂRNICHE FRIPTĂ

Jumuleşte potârnichea, scoate-i maţele, spal-o, săreaz-o înăuntru, leagă-i feliuţe de slănină pe piept şi pe laturi, învelește-o într'o hârtie unsă, pune-o la frigare, stropeşte-o, din când în când, cu unt.

Aproape gata scoate-i hârtia, săreaz-o pe din afară şi o mai pune puţin pe foc să se rumenească. Serveşte-o cu salată.

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

Curăţă o potârniche, taie-i pielea pe spinare şi scoate osul dela piept, apoi coase-o la loc, coase-i şi pielea dela gât şi umple-o cu umplutura următoare:

Ia o bucată de carne de viţel bine curăţată de nervi şi pieliţe, mai ia şi puţin usturoiu, pătrunjel şi o bucată de slănină cât o nucă, pisează-le toate în piuliţă, adaugă puţin miez de franzelă muiat în lapte, puţin unt proaspăt, două ouă întregi, sare, piper, nucşoară rasă, foaie de dafin, cimbru şi o jumătate păhăruţ de rom. Toate acestea, bine pisate, le treci prin sită.

Curăţă bine şi taie vreo trei trufe; vreo 15 bucăţi mici de limbă fiartă, amestecate cu tocătură, umple potârnichea, coase-o, săreaz-o, leagă-i pe piept şi pe spinare felii de slănină, învelește-o în hârtie unsă şi las-o la răcoare 24 ore.

Dacă n'ai trufe, pune ciuperci.

După 24 ore desveleşte-o din hârtie şi pune-o la foc cu unt, o ceapă, o bucată de morcov, puţină ţelină, pătrunjel, sare şi piper. Lasă să se rumenească toate, apoi acopere-o cu unt sau grăsime, toarnă un pahar de vin de Madera, lasă să se frigă încet bine acoperită cu foc sub cratiţă şi pe capac, până ce va fi friptă şi cu faţa aurie.

Serveşte-o sau întreagă, sau tăiată felii cu un sos făcut din zarzavaturile în care s'a fript.

Sosul îl treci prin sită şi îi adaugi lămâie şi smântână.

PATEU DE POTÂRNICHE

Cureţi potârnichea şi o umpli, o rumeneşti, o laşi puţin să se frigă, în grăsime. Apoi o scoţi dela foc şi faci o tocătură cu carne de viţel, puţină carne de porc, carne de pasăre; o rumeneşti puţin în unt, îi adaugi puţină ceapă prăjită, pătrunjel, o firimiţă de usturoiu; toci separat puţină şuncă fiartă şi o amesteci în tocătură când o scoţi dela foc; amesteci asemenea trufe tăiate bucăţele sau ciuperci tocate şi un păhăruţ de coniac.

Faci o foaie cum s'a zis, mai departe, pentru pateul de iepure, o aşezi în formă, pui la mijlocul ei potârnichia, o încunjuri şi o acoperi cu tocătură, o înveleşti cu cocă şi o pui la cuptor. Cuptorul să nu fie prea fierbinte. In timp de două ore este gata; coca trebue să fie rumenă. Apoi, când pateul este aproape rece, îl umpli cu gelatină, cum s'a spus pentru pateul de iepure. Se poate face pateu fără cocă; atunci garniseşte forma cu slănină şi umpli tot aşa. E mai bun cu cocă, căci îşi păstrează mai bine gustul şi parfumul.

SALMI DE POTÂRNICHE

Rumeneşte puţină slănină tăiată bucăţele, scoate-o dela foc, adaugă-i puţin unt şi amestecă şi o lingură de făină; pune bucăţelele de potârniche şi rumeneşte puţin. Stinge cu vin alb şi cu zeamă de carne; pune puţină ceapă prăjită. Lasă să fiarbă ca o jumătate de oră; apoi scoţi bucăţelele de potârniche, treci sosul prin sită, aşezi iarăşi totul la foc, adaugi ciuperci şi ca 50 de gr. de cârnat de porc, puţin fript şi scos din maţ; laşi să fiarbă totul împreună încet, şi când va fi fiert şi scăzut, dai la masă scoţând din grăsime dacă va fi prea gras.

MÂNCARE DE POTÂRNICHE

Rumeneşte puţină slănină tăiată bucăţele, scoate-o dela foc, adaugă-i puţin unt şi amestecă şi o lingură de făină; pune bucăţelele de potârniche şi rumeneşte puţin. Stinge cu vin alb şi cu zeamă de carne; pune puţină ceapă prăjită. Lasă să fiarbă ca o jumătate de oră; apoi scoţi bucăţelele de potârniche, treci sosul prin sită, aşezi iarăşi totul la foc, adaugi ciuperci şi ca 50 de gr. de cârnat de porc, puţin fript şi scos din maţ; laşi să fiarbă totul împreună încet, şi când va fi fiert şi scăzut, dai la masă, scoţând din grăsime, dacă va fi prea gras.

POTÂRNICHE CU VARZĂ DULCE SAU ACRĂ

Frigi potârnichia, tai-o în patru, doi piepţi şi două coapse. Trupul sfărâmându-l pune-l la foc cu slănină pisată, cu o ceapă tăiată mărunt şi cu o foaie de dafin; rumenit, toarnă peste el puţin vin alb şi zeamă de carne şi lasă să fiarbă ca o jumătate de ceas. Apoi rumeneşte puţină făină în unt şi stinge-o cu zeama ce vei strecura dela acele oase fierte; pune şi bucăţelele, câteva ciuperci sau trufe tăiate mărunt şi când va fi scăzut (un sfert de oră ajunge), scoţi bucăţelele pe varza gătită cu unt şi torni pe deasupra sosul.

POTÂRNICHE CU PIUREA DE CASTANE

Frigi potârnichia sau la frigare învăluită în slănină şi hârtie unsă sau în cratiţă cu puţin vin, zeamă de legume. Gata, o serveşti cu piurea de castane sau de mazăre.

POTÂRNICHE INĂBUŞITĂ

Incă o delicioasă preparaţie. O recomandăm cu stăruinţă.

Jumuleşte, curăţă, leagă picioarele paserei, împănează cu slănină, pune în cratiţă cu ceapă, morcov, buchetul, un pahar de vin alb şi zeamă de carne 3 pahare, sare. Pasărea aşeaz-o peste felii de slănină.

Să fiarbă cât trebue, apoi se serveşte acoperită cu sosul trecut prin sită şi grăsimea scoasă.

Un fasan sau o găină, sunt delicioase pregătite în acelaşi fel.

POTÂRNICHE SPANIOLĂ

După ce ai curăţat şi ai legat, rumeneşti pasărea în unt. Scoate-o. In untul ei faci un râmtaş. Adaugi zeamă de carne, sare, piper, buchetul şi pui pasărea să fiarbă.

In altă parte opăreşti doui pumni de usturoiu, iar în altă cratiţă opăreşti o portocală amară.

Un sfert de oră înainte de a servi, amesteci toate acestea şi serveşti.

La noi portocala amară neexistând, mâncarea se va dispensa de acest element.

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

Umple potârnichia cu o tocătură de viţel fiert, slănină, sare, piper. Coace potârnichea şi înfăşoar-o într'o subţire felie de slănină. Rumeneşte într'o cratiţă, vreo 15 arpagicuri şi puţin morcov. Pui şi potârnichea ca să se rumenească. Umpli cu un pahar de zeamă de carne şi adaugi ciuperci.

Să fiarbă aproape un ceas şi serveşte după ce ai luat grăsimea.

POTÂRNICHE „SIERA-MORENA“

Pune 4 potârnichi într'o cratiţă şi acopere-le cu 100 gr. zeamă de carne ş legume şi 300 gr. de vin de Madera. Acopere pasările cu fâşii de slănină. Pune şi un buchet de pătrunjel, o ceapă înţepată cu 2 cuişori şi un căţel de usturoiu necurăţat. Să se coacă cu foc sus şi jos.

Apoi pregăteşte următoarea garnitură: 300 gr. slănină slabă dela piept, 30 arpagicuri, 30 ciuperci, 3 cârnăciori. Scoate şoriciul slăninei şi taie-l în fâşii lungi de 3 centimetri, opăreşte-le scurge-le de apă şi rumeneşte-le în unt, apoi fierbele în marele bulion (vezi sosurile).

Opăreşte arpagicul, curăţă-l rumeneşte-l în unt şi puţin zahăr. Când a luat coloare roşiatică închisă fierbe-l în mare bulion.

Curăţă, spală şi pune să se coacă în unt ciupercile şi cârnaţii.

Când potârnichile şi garniturile vor fi coapte, scurge-le de zeamă, trece sosul prin sită şi scoate toată grăsimea.

Adaugă 500 gr. sos spaniol (vezi sosurile). Să scadă 5 minute. Pune toată garnitura în o parte a sosului, desleagă paserile, pune-le în farfurie, toarnă sosul deasupra, iar restul sosului serveşte-l în sosieră.

POTÂRNICHEA REGENŢEI

Pregăteşte 6 potârnichi, înfăşate cu slănină şi fierbe-le în zeamă de carne.

Fă un pilaf de orez astfel ca boabele să rămâie tari.

Pune în farfurie orezul şi pe deasupra potârnichele desfăşate.

Serveşte cu un sos făcut din zeamă de carne, în care au fiert: şuncă, vin roşu şi legumele clasice: morcovi, ceapă, eşalotă, pătrunjel.

POTÂRNICHE „SUVAROV“

Infaşă în slănină 2 potârnichi. Umple-le cu o tocătură de 200 gr. trufe şi 200 gr. ficat „foie gras“. Pune pasărea să se rumenească în 60 gr. unt. La jumătatea coptului adaugă 8 până la 10 trufe curăţate. Retrage pasările şi trufele şi le pune într'o cratiţă de pământ. Scoate untul şi pune în cratiţă unde s'au rumenit pasările, 100 gr. vin de Madera. Lasă să scadă şi adaugă 200 gr. zeamă de pasăre dacă este, Trece sosul prin sită şi toarnă peste potârnichi.

Pune capacul şi lipeşte-l ermetic. Se coace la cuptor 15 minute.

Se serveşte în cratiţă.

SITARII

FRIPTURĂ DE SITAR

Sitarul nu trebue să fie de tot proaspăt, căci carnea lui este tare. Iarna, chiar toamna, poţi să-l ţii 2 sau 3 zile la un loc răcoros.

Jumulește sitarul, fără să-l pui în apă fiartă, nu-i tăia nici picioarele, nici ciocul, spală-l înainte de a-l spinteca (unii îl trec puţin peste flacără), apoi scoate-i pipota; intestinele trebue să rămâie înăuntru. Il sărezi, îl piperezi şi afară şi înăuntru, îl acoperi cu feliuţe subţiri de slănină, îl înveleşti în hârtie unsă şi-l pui la frigare, 3 sferturi de oră sunt deajuns ca să fie bine fript. Scoţi hârtia şi-l dai la masă.

Unii scot intestinele, le toacă mărunt (leapădă pipota), le pune într'o crăticioară cu unt, puţin piper şi sare, şi le prăjesc uşor. Apoi prăjesc felioare de franzelă în unt, le ung cu acele intestine prăjite şi garnisesc cu ele talerul în care se aşează sitarul, dându-l la masă.

SALMI DE SITAR

Curăţă sitarul cum s'a zis mai sus, taie-l în patru, doui piepţi, şi două coapse (să nu tai jos picioarele); păstrează capul cu gât şi cu cioc, şi pune-l în bucate. Pune bucăţile într'o cratiţă cu slănină tocată, lasă-le să se rumenească încetinel şi adaugă puţină făină; când făina va fi puţin rumenă, stinge cu puţin vin bun şi dă la o parte.

Fărâmă oasele trupului, rumenește-le în unt, toarnă peste ele zeamă de carne, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoiu, lasă să fiarbă și strecoară această zeamă peste bucățele și pune să fiarbă. Când carnea va fi fiartă și sosul scăzut, scoate bucățile pe taler, pune în sos o linguriță de untdelemn bun și toarnă peste carne. Talerul îl garnisești cu feliuțe de franzelă unse cu intestine prăjite, cum s'a explicat mai sus, cu felii de lămâie și cu felii de limbă fiartă.

Salmiul se poate face și cu friptură rece de sitari; tai jos pieptul, coapsele, gâtul; corpul îl pisezi și-l pui cu zeama de carne să fiarbă cu puțină ceapă și pătrunjel. Rumenește puțin făina, stinge-o cu vin, pune sare, piper, arome, adaugă zeama în care au fiert oasele, pătrunjel și lasă să fiarbă; bucățelele de carne le pui când sosul este gata. Dai la o parte să stea cald, căci dacă ar mai fierbe, carnea s'ar întări.

Salmiul de rață se face tot așa.

SITARI CU OREZ

Frige sitarii (curățați cum s'a arătat mai sus), într'o cratiță cu unt și legați cu slănină subțire; stropește-i, din când în când, cu zeamă de carne, adaugă o ceapă tăiată subțire, și lasă-i să se frigă încet acoperiți. Fă pilaful cu zeamă de carne, pune sitari pe taler, acopere-i cu pilaful și toarnă peste pilaf sosul sitarilor fripți. Poți pune sitarii peste pilaf.

SITARI CU CONIAC

Această pasăre nu se mănâncă niciodată proaspătă, întotdeauna, spre a se frăgezi trebue să aștepte 3—4 zile.

Iată o preparație fină:

Jumulește pasărea, dăi sare, piper și coace-o pe jumătate la cuptor în puțin unt. Sitarul să nu fie golit cum se pregătește de obiceiu. Taie repede pasărea, aruncă stomacul, toacă mațele cu ficat de gâscă (foie gras), în cantitate cam cât trei ouă și o linguriță de muștar. Sărează tocătura și pipereaz-o.

Cratița în care a copt pasărea o pui iar pe foc, pui bucățele de carne și salt-o ca să se coacă pe deplin. Pe când cratița e tot pe foc, stropește pasărea cu un păhăruț de coniac și dăi foc cu un chibrit.

Tragi cratița de pe foc, bucățelele de carne le pui într'o farfurie pe care o păstrezi la cald și toarnă lichidul în cratița unde a copt sitarul peste untul rămas.

Pui cratița iarăși pe foc iute, amesteci repede și torni acest sos peste sitarul care este trimis la masă.

De jur-împrejur franzeluțe prăjite.

SITARI UMPLUȚI

O delicioasă preparație. Este superioară multor altor pregătiri.

Cureți sitarul, mațele le toci cu ficatul lui, slănină, pătrunjel, ceapă, 2 gălbenușuri de ouă, sare, piper. Umpli sitarul cu această tocătură. Coase-i deschizătura și leagă membrele paserei.

Intr'o cratiţă pune sitarul peste felii de slănină şi acopere-l cu slănină la fel. Să pâlpâie 15 minute. Apoi umpli cu zeamă de carne, o jumătate pahar de vin alb. Să fiarbă pe foc domol.

Când e gata scoţi sitarul pe farfurie şi torni deasupra sosul trecut prin sită.

Tot în felul acesta se pregăteşte şi becaţinele.

SITARI CU SMÂNTÂNĂ

Pregăteşte 3 sitari legându-i şi pune-i în cratiţă cu unt, sare şi ardeiu roşu. Coace-i, apoi scoate-i şi desleagă-i. Pune-i într'o cratiţă de argint şi ţine-i la cald.

In cratiţa în care au copt, pune 400 gr. smântână dublă să scadă pe jumătate, apoi adaugi din zeama lăsată de paseri, dacă este. Trece sosul prin sită, toarnă-l peste pasări şi serveşte.

SITARUL CU STRIDII

Umple sitarul cu acest amestec:
Maţe tocate;
2 ficaţi de pui sau de găină tocaţi;
½ lingură de ciuperci tocate;
10 gr. de slănină rasă;
½ păhăruţ de coniac;
6 stridii fierte.

Leagă sitarul cu picioarele înăuntru, înfaşă-l în slănină şi rumeneşte-l în unt. Toarnă deasupra zeama în care au fiert stridiile şi smântână acră. Adaugă ½ lingură esenţă de sardele sărate (unt cu sardele), puţin pătrunjel tocat, sare, piper şi zeamă de lămâie.

Adaugă acestui sos 6 stridii fierte şi toarnă peste sitar.

BECAŢINELE

BECAŢINE CU TRUFE

Jumulește-le și pregătește-le tot ca pe sitari, scoate-le intestinele (leapădă numai pipota) și gătește-le ca pe aceia ai sitarului. Taie pieptu rile și coapsele, trupul fărâmă-l, rumenește-l cu o ceapă tăiată, toarnă peste el zeamă de carne și lasă-l să fiarbă. Bucăţelele pune-le într'o cratiţă cu unt, rumeneşte-le puţin, pune-le niţică făină. Stinge cu vin bun, puţină zeamă de carne, adaugă sare, puţine cuişoare, pătrunjel tocat şi zeamă de lămâie. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, apoi curăţă 4 gr. de trufe şi pune-le într'o cratiţă şi le aşezi în farfurie, sosul îl torni peste trufe, şi, după ce va fierbe împreună, torni totul peste bucăţile de becaţină. Garniseşti farfuria cu felioarele de franzelă, unsă cu intestinele şi cu felii de lămâie. Dai la masă.

BECAȚINE LA MINUT

Pui becaţinele la foc cu unt, cu arpagic tocat, sare, piper şi puţină nucşoară. Le rumeneşti opt sau zece minute, apoi le pui o jum. pahar de vin alb, zeama dela două lămâi şi puţin miez de franzelă, rasă. Laşi să fiarbă puţin şi serveşti.

FAZANII

FAZANI FRIPȚI

Fazanul ca şi sitarul nu este bun prea proaspăt; trebue ţinut două sau trei zile. Curăţat, îl împănezi, îl sărezi, îl tăvăleşti într'o hârtie unsă şi-l pui la frigare; îl stropeşti, din când în când, cu unt fierbinte şi-l dai la masă, când va fi bine fript, rumen şi frumos. Găinuşele şi cocoşii de pădure (Cocoşarii) se frig tot aşa.

FAZAN UMPLUT

Se face ca şi potârnichea umplută.

FAZAN METERNICH

Ia doi sitari, scoate-le cărnurile şi maţele. Din ele faci două grupuri: unul de carne, celălalt de intestine.

Carnea o toci cu măduvă de vacă fiartă la abur, puţină slănină rasă, sare, piper, pătrunjel, trufe. Cu această tocătură umpli fazanul, iar deschizătura o astupi cu o coajă de pâine pe care o legi cu un şiret.

Prăjeşte apoi o mare felie de pâine care să fie mai lungă decât fazanul cu două degete de fiecare parte.

In rândul al doilea ia ficaţii şi maţele sitarilor şi piseză-le cu 2 trufe, o sardea sărată (anchois), puţină slănină rasă şi o bucată de unt proaspăt.

Această pastă o întinzi pe felia de pâine care e sub fazan.

Serveşti fazanul culcat pe această pâine.

FAZAN CU VARZĂ

Frige fazanul pe jumătate. Ia un kg. de varză dulce, bine spălată şi uscată. Unge fundul unei cratiţe de pământ adâncă cu untură şi pune varza tăiată dimpreună cu câteva felii de slănină cărnoasă, o ceapă, un cuişor, felii de salam fără usturoiu, sare, boabe de piper sfărâmate, o bucată de slănină crudă şi 2 pahare de vin. Acopere şi lasă să fiarbă 4 ore la foc domol. Apoi pui fazanul fript deasupra şi pui la cuptor până ce fazanul s'a fript deplin.

FAZAN INĂBUŞIT

Cureţi fazanul. Pui în cratiţă: morcovi, ceapă, un buchet garnisit, sare, piper, un pahar de vin alb, 3 pahare de zeamă de carne de vacă, sau mai bine, de zeamă de pasăre, câteva felii de slănină grasă.

Impănezi fazanul cu slănină la fel, îl pui peste zarzavat şi pui la foc domol, cel puţin 2 ceasuri.

Când fazanul e gata îl scoţi pe farfurie, arunci buchetul, scoţi, cu precauţie, toată grăsimea şi treci prin strecurătoare tot sosul, strivind zarzavatul cu o lingură de lemn.

Serveşti cald.

Notă. — In acelaşi fel se pregătesc: găina, curcanul, potârnichea, gâsca.

Pentru găină, gâscă şi curcan, se adaugă la fiert, şi un picior de viţel sfărâmat pentru ca să închege sosul. In acest caz mâncarea e mult mai bună rece.

FAZAN LA CRATIŢĂ

Curăţă fazanul, sărează-l înăuntru, apoi introdu-i în corp o lingură plină cu slănină rasă. Apoi leagă-l şi înfăşoară-l cu o felie de slănină şi coace-l într'o cratiţă cu untură, însă la foc domol pentru ca să nu se ardă untul. Să se coacă cam trei sferturi de oră.

Atunci scoţi pasărea, îi iei fâşia de slănină, îl pui din nou în cratiţă, torni peste el o lingură de coniac şi 3 linguri de zeamă de carne. Mai laşi puţin pe foc.

FAZAN CA LA PRAGA

Cureţi un fazan tânăr şi fraged, iar ficatul îl pui de o parte. Apoi sărează-l înăuntru şi introduce-i 250 gr. de „foie gras“ tăiat în bucăţi cât şi ficatul fazanului, sare şi piper. Saltă fazanul vreo 5 minute în unt proaspăt sau, mai bine, în untură de gâscă.

Infăşoară pasărea în slănină şi pune-o să se coacă în unt sau untură de gâscă cu o ceapă tăiată mărunt. Să pâlpăie pe foc cam trei sferturi de oră.

In altă cratiţă fă în unt, un pilaf cu 250 gr. orez. Când dai la masă scoţi fazanul din cratiţă, îi iei slănina în care e înfăşurat şi-l ţii la cald cu puţină din grăsimea în care s'a copt.

Fundul cratiţei în care a copt pasărea îl presari cu paprica dulce şi torni o jumătate pahar de vin alb. Să scadă pe două treimi, apoi adaugi un pahar de smântână. După câteva minute de fierbere treci sosul prin sită şi ţi-i la cald.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul deasupra sau într'o sosieră, iar orezul îl aduci pe altă farfurie.

Orezul poate fi înlocuit cu cartofi copţi în unt cu ceapă.

FAZAN CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi fazanul legat în unt cu o ceapă tăiată în bucăţi mari. Cum s'a gătit stropeşte-l cu câteva linguri de vin alb. Apoi îl scoţi din cratiţă, îl deslegi şi-l ţii la cald.

In cratiţa unde a fiert adaugi 300 gr. smântână şi 3 linguri zeamă de carne.

Să fiarbă vreo 5 minute storcând deasupra şi zeama unei jumătăţi de lămâie.

Pui din nou fazanul în cratiţă şi-i torni deasupra smântână trecută prin strecurătoarea de metal.

PIEPŢII FAZANULUI

Umpli un fazan cu slănină rasă, sare, piper şi puţină coajă de trufe. Infeşi fazanul în slănină şi îl fierbi în cratiţă. De cum e gata îi scoţi amândoi piepţii şi le iei pielea. Le pui pe farfurie şi serveşti după dorinţă, cu ciuperci, piurea de castane, piurea de ţelină, sos Soubise, etc.

FAZAN FĂCUT PÂRJOALĂ

Scoţi piepţii fazanului cu vârfurile de aripi; le dai sare, piper şi-i tăvăleşti în făină; apoi în spumă de ou şi în miez de pâine de curând fărămiţat. Să fie copţi în unt.

Pui pe farfurie, torni puţină zeamă de carne bătută cu unt proaspăt.

Se poate alătura mazăre boabe făcută în unt.

FAZAN REGAL

Cureţi fazanul, pui ficatul de o parte, îl sărezi şi-l piperezi înăuntru, îl stropeşti cu coniac apoi îl umpli cu următoarea tocătură:

60 gr. slănină prospătă rasă, o trufă curăţată şi tocată, ficatul fazanului şi 150 gr. de ficat (foie gras). Toci toate acestea împreună, pui sare, piper şi nucşoară rasă. Legi pasărea, o înfăşi în slănină şi o fierbi în cratiţă.

In altă cratiţă pui vreo 5 trufe curăţate şi tăiate în feliuţe, adaugi unt proaspăt, sare, piper şi zeamă de viţel sau de vacă. Să stea pe maşină la cald fără să fiarbă.

In altă parte tai 6 felii de ficat (foie gras), le dai sare şi piper, le treci prin făină şi le salţi în unt proaspăt în tigaie.

Atunci scoţi fazanul din cratiţa lui, îl desfeşi de slănină; îi scoţi piepţii cu aripile, scoţi picioarele cu totul, adică cu partea de sus, desparţi picioarele în două dela încheietură.

Piepţii şi picioarele le aşezi într'o cratiţă de pământ fierbinte punând printre ele feliile de ficat. Acoperi cu umplutura fazanului şi pe deasupra trufele fără zeamă.

In cratiţa în care s'a făcut fazanul, torni un pahar de vin de Madera, adaugi zeama dela trufe şi laşi să fiarbă puţin. Apoi torni peste fazan. Acoperi cratiţa şi o ţii la cald câteva minute înainte de a da la masă.

FAZANUL „SFÂNTA ALIANŢĂ“

In toate cărţile de bucătărie se spune că această mâncare este opera marelui gastronom care a fost Brillat-Savarin. Este o mâncare complicată pe care nu multă lume ar putea-o executa. Este mai mult o reţetă pentru marile birturi.

Umpli un fazan tânăr cu următoarea amestecătură: Carnea dela doi sitari fără oase, slănină rasă, măduvă de vacă, trufe curăţate, tăiate în patru şi săltate în unt. Sare şi piper. Totul tocat.

Leagă sitarul, înfăşură-l în slănină şi pune-l la frigare.

In altă parte iei maţele şi ficaţii sitarilor cât şi 2 trufe pisate şi faci o tocătură în care vei pune puţină slănină rasă, o sardea (anchois) desărată trecută prin sită şi o bucată de unt proaspăt.

Acest amestec pune-l pe o bucată de coajă de pâine de mărimea fazanului, când fazanul e copt pe două treimi treci sub el această pâine.

După ce pâinea a fost stropită cu zeama fazanului, scoate pasărea pe farfurie cu pâinea sub ea şi pune, de jur-împrejur, felii de portocală.

Această mâncare figurează, cu laude, în cartea lui Brillat-Savarin, întitulată: „La Physiologie du gout“.

FAZANUL VICTORIA

Se lucrează exact ca şi fazanul „Suvaroff“ care figurează la acest capitol.

Singura deosebire: îl pui în cratiţă fără a lipi capacul, apoi se garniseşte cu câteva felii de ficat (foiè gras) făcute în unt proaspăt.

FAZANUL SUVAROFF

Umple fazanul cu un amestec de trufe şi ficat „foiè gras“.

Leagă-l cu picioarele în corp, înfaşă-l cu slănină grasă şi pune-l la cuptor 45 minute.

Scoate-l, desleagă-l şi pune-l într'o cocotă de pământ cu 8 sau 10 trufe curăţate şi uşor rumenite în unt.

Pune în cocotă vin de Madera şi zeamă de viţel.

Scoate şi trece prin sită deasupra fazanului. Pune capacul, lipeşte-l şi sfârşeşte să coacă la cuptor.

FAZANUL „DERBY“

Umple fazanul cu un amestec de orez, „foiè gras“ şi trufe. Pune la cuptor. După 35 minute adaugi vin de Madera şi laşi să se mai coacă 1½ oră. Stropeşti meru cu zeama dinăuntru.

Termini cu un sos de vin de Porto.

FAZANUL ȚIGĂNESC

Cureți pasărea, o legi și o înfeși în slănină grasă; apoi o pui în cratiță cu unt proaspăt și o bagi în cuptor.

Când s'a copt, o scoți, o ții la cald, iar în cratița în care a copt pui smântână acră. Amesteci pe marginea mașinii ferind ca nu cumva să fiarbă.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul acesta deasupra și servești.

SALMI DE FAZAN

Frige la frigare 2 fazani, după ce s'au răcit, taie-i și așează-le într'o cratiță cărnurile. Intr'o piuliță pisează-le oasele, pielițele și tot ce a mai rămas dela pasări, apoi adaugi 200 gr. vin de Madera și 500 gr. zeamă de carne și legume. Fă să scadă pe jumătate și adaugă 800 gr. sos spaniol. Să scadă 15 minute pe colțul mașinii, apoi spumează și scoate grăsimea.

Treci sosul prin sită, jumătate toarnă-l peste fazani, iar jumătate rezervă-l.

Incălzește fazanii fără să fiarbă, pune împrejur franzele prăjite și toarnă deasupra sosul care a fost rezervat.

RAȚĂ SĂLBATICĂ

RAȚĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

Pune-o la frigare fără slănină, numai sărată și piperată; stropește-o cu unt. Când va fi friptă, pune în interiorul ei o lingură de unt-delemn bun și zeama dela o lămâie, sare, piper și puțină zeamă de carne.

RAȚĂ SĂLBATICĂ MÂNCARE

Freacă bine rața pe dinăuntru (după ce o speli) și pe dinafară cu sardele, cu sare, cu piper și ienupere pisate; las-o să stea 24 de ore. Apoi opărește-o cu marinată fierbinte. Scoate-o, leagă-i felii de slănină pe piept și pune-o într'o cratiță cu unt; rumenește-o și adaugă-i puțin din marinată și zeamă de carne; las-o să cază și când vei da-o la masă amestecă în sos smântână.

RAȚĂ SĂLBATICĂ CU MĂSLINE

Curăță rața, tai-o bucățele și pune-o la foc cu rădăcini de pătrunjel, unt, vreo 40 de măsline spălate în apă caldă și cu sâmburii scoși, un păhăruț de vin alb bun, o felie de lămâie, zeamă de carne, piper, arome și o lingură de pesmet. Acoperă bine și lasă să fiarbă încet. Nu trebue să amesteci cu lingura; mai bine să scuturi cratița.

Sare să pui numai când va fi aproape gata, din cauza măslinelor şi a zemei; să guşti şi să pui puţină dacă este trebuinţă. Dacă raţa va fi foarte grasă, ea lasă prea multă untură. Mai scoate din ea, înainte de a da la masă.

SALMI DE RAŢĂ SĂLBATICĂ

Frige la frigare 2 raţe sălbatice; după ce s'au fript, taie-le carnea în bucăţi, aruncă pielea, apoi pune-le într'o cratiţă.

In altă cratiţă pune o ceapă şi o cuişoară, buchetul, 4 eşalote, jumătate sticlă de vin roşu dimpreună cu toate oasele şi pieliţele păsărilor.

Pune pe foc să scadă şi adaugă 800 gr. zeamă de carne (3 părţi viţel şi 1 parte vacă). Pune 20 minute să pâlpâe pe colţul maşinii, apoi ia spuma şi trece sosul prin strecurătoare.

Să scadă până ce numai lingura fără coadă va fi mascată de zeamă. Serveşti.

DROPIA

DROPIA „ERACLE MARATHEA"

Ia o dropie şi o jupoi de piele. Grăsimea o arunci toată.

Piepţii îi scoţi pe amândoi şi îi rezervi.

Tot ce a rămas din dropie: carne şi oase, sfărâmi cu un satâr.

Toată această masă sfărâmată, o aşezi într'o oală cât de mare, de cel puţin 10 litri.

Adaugi în oală tot soiul de zarzavaturi — afară de cartofi şi de napi, — de pildă: 5—6 cepe mari, 4—5 morcovi curăţaţi, 2 păstârnaci, un sfert de varză dulce, o mică conopidă, 3—4 ţeline curăţate, un sfârc de ardeiu roşu, tarhon, un buchet garnisit cu cimbru, o foaie de dafin, 5—6 căţei de usturoiu, 2 cuişoare, legate cu pătrunjel verde, rădăcină de pătrunjel, puţină nucşoară — dacă este —, sare, boabe de piper şi o cutie de ciuperci mici cu zeama lor.

Adaugi şi cei 2 piepţi rezervaţi.

Umpli, până ce acoperi toată masa de cărnuri şi zarzavaturi, cu de trei ori vin alb vechiu şi o parte oţet de vin alb.

Laşi să se marineze 48 de ore.

După acest timp, scoţi piepţii, îi împănezi cu slănină.

Ii aşezi la cuptor într'o tavă în care ai pus unt proaspăt şi un păhărel de vin alb.

Laşi să se coacă pe jumătate, adică piepţii să aibă încă foarte puţin sânge.

Din altă parte pui oala, cu tot conţinutul de cărnuri, zarzavaturi şi lichid pe un foc domol şi laşi să fiarbă timp de 8 ore, cu capacul acoperit.

După aceste 8 ore, când cărnurile s'au desprins de oase, iar zarzavaturile s'au topit aproape, treci tot conţinutul acesta printr'o stre-

curătoare, frecând bine tot cu o lingură de lemn, după ce oasele au fost toate aruncate, iar ciupercile scoase şi rezervate.

Pui din nou pe foc rezultatul acestei strecurări adăugând un litru zeamă de carne şi 150 gr. unt proaspăt. Să fiarbă fără capac pentru ca lichidul să scadă cu totul. Va rămâne numai o pastă.

Apoi cu o lingură specială de bucătărie, se scoate complet toate grăsimile, apăsând asupra pastei rămase. Această eliminare totală a grăsimilor este absolut indispensabilă. Operaţia se face chiar când oala e pe maşină.

Intr'o tigaie se pune unt proaspăt spre a se înfierbânta, adaugi apoi 60—70 de arpagicuri curăţiţi şi, dacă se poate, de aceeaşi talie. Laşi să se rumenească bine. Rumeniţi, îi scoţi şi îi rezervi pentru garnitură.

Iei piepţii, îi aşezi în farfuria de servit şi îi tai în felii subţiri, fără a altera forma pieptului.

Torni, de jur-împrejurul piepţilor pasta când este încă caldă.

Inşirui la fel ciupercile şi arpagicurile rezervate.

Dacă piepţii sunt prea mari, îi aşezi în două farfurii.

Laşi 24 ore să se odihnească înainte de a da la masă. Această mâncare delicioasă fiind mult mai bună rece.

DROPIE FRIPTURĂ

Altfel de pregătire.

Dropia nu se poate mânca proaspătă; o laşi vreo două-trei zile cu pene. Ii scoţi intestinele şi o umpli cu hârtii sugătoare. A doua zi arunci hârtia şi pui alta; a treia zi o marinezi. Dropia nu trebue jumulită, ci jupuită, trebue să-i scoţi penele cu piele cu tot, căci pielea conţine un miros prea tare. Aşa dar o jupoi şi tai piepţii şi coapsele; le marinezi astfel: Pui la foc oţet şi vin, ceapă, pătrunjel, boabe de piper, cuişoare, sare; fierbi totul şi torni peste bucăţile de dropie. (Carnea poate sta aşa mai multe zile). După 48 sau chiar 24 de ore, scoţi un piept, sau amândoi dacă voieşti să faci friptură mai multă, îi pui într'un şervet curat ca să se usuce de zeamă, apoi îi ungi cu puţin untdelemn şi îi laşi aşa vreo două ore; în urmă îi împănezi cu slănină şi îi pui la frigare legând amândoi piepţii împreună. Focul trebue să fie cam iute; stropeşti, din când în când cu unt.

Trebue să aibi ceva sub frigare ca să strângi sosul care cade de pe friptură.

Dând la masă, scoţi puţin din grăsimea care cade în castronaşul de sub frigare, îi adaugi puţină zeamă de carne (o lingură); alţii în loc de zeamă de carne adaugă o lingură de smântână. Sosul acesta se serveşte separat.

DROPIE MÂNCARE

Marinezi dropia cum s'a zis mai sus, şi când voieşti s'o găteşti, scoţi bucata de carne, o înveleşti într'un şervet ca să se usuce, tai bucăţelele cu untdelemn, le laşi vreo două ore şi apoi le pui la foc cu slă-

nină tocată; le rumenești puțin, adaugi o lingură de făină, o lași puțin să înceapă a se rumeni și stingi cu vin alb și cu zeamă de carne.

Din oasele corpului faci un sos sdrobindu-le și punându-le la foc cu zarzavaturi, vin alb, o coajă de lămâie, o foaie de dafin și zeamă de carne; lași să fiarbă ca vreo oră, apoi strecori prin sită și-l pui într'un borcan. Iarna, acest sos se poate păstra mai multe zile.

Din acest sos pui două sau trei linguri în mâncare, adaugi ciuperci tocate sau trufe și lași să fiarbă încet bine acoperit. Prăjești feliuțe de franzelă în unt, le așezi pe fundul farfuriei, pui bucățelele când sunt fierte peste ele, torni sosul pe deasupra și garnisești cu felii de lămâie.

VÂNATUL CU PĂR

IEPURII

IEPURELE MACEDONEAN

Iată cum pregătesc românii-macedoneni iepurele. Mâncarea este foarte gustoasă.

Tai iepurele bucăți și-l așezi într'o oală sau cratiță de pământ, condiție esențială.

Pui sângele, sare, boabe de piper, 20 arpagicuri curățate, 5 căței de usturoiu cât și buchetul cu 2 cuișoare înăuntru.

Umpli, până acoperi carnea cu untdelemn bun și vin alb vechiu în proporția următoare: un sfert untdelemn și trei sferturi vin.

Pui capacul, pe care îl lipești cu hârtie unsă cu cocă.

Să fiarbă pe jeratic sau pe mașină până la 3 ore.

Servești cald în oală.

IEPURE REGAL

Iată încă o preparație asupra căreia atragem atențiunea cunoscătorilor.

Jupoaie iepurele, lasă capul, păstrează sângele pe care îl stropești cu puțin oțet. Dacă iepurele n'a avut sânge, înlocuește cu sânge de pui.

Fă o tocătură compusă din miez de pâine muiat în zeamă de carne, multă slănină groasă cât doi pumni, pătrunjel, sare, piper, două gălbenușuri de ouă, o trufă tocată. Toacă toate aceste elemente foarte mărunt și umple iepurele. Coace deschizătura. Înfășoară iepurele cu o mare bucată de slănină, leagă picioarele și fă-l rotogol, capul să atingă coada.

Pune-l într'o cratiță cu morcovi, o ceapă, o foaie de dafin, cimbru, piper și pune la cuptor domol. Dacă iepurele e tânăr va coace 5 ore, dacă e bătrân 8.

Intr'o cratiță fă sosul următor: sângele iepurelui, două linguri de oțet, sare, piper, puțină făină, amestecă, pune pe foc. O jumătate oră înainte de a servi trage cratița pe marginea mașinii și toarnă sosul peste iepure. Să nu mai fiarbă. Scoate grăsimea.

Acest iepure nu se taie dar se rupe cu lingura.

IEPURE COVRIG

Răsuceşte iepurele cu capul la coadă făcut covrig, leagă-l în această poziţie şi rumeneşte-l în unt pe amândouă părţile, apoi aşează-l într'o cratiţă mai mare.

Rumeneşte 2 cepe, un rântaş cu făină; umple cu zeamă de carne şi vin negru în părţi egale, toarnă sosul pe iepure, sare, piper, buchetul şi câteva bucăţi de şorici de porc.

Toacă mărunt ficatul şi plămânii cu o bucată de slănină, o ramură de pătrunjel şi puţină ceapă crudă, subţiezi acest amestec cu o linguriţă de oţet şi o lingură de untdelemn, şi adaugi totul iepurelui.

Cinci minute înainte de a servi legi sosul cu sângele iepurelui său cu sângele unui pui.

Serveşti iepurele, tot răsucit cum a fiert, şi cu sosul turnat deasupra.

SIEVEN (CIVET) DE IEPURE

Iată mâncarea cea mai populară făcută în Franţa, din iepure. Sunt, totuşi, felurite maniere de a-l pregăti. Am combinat, din toate reţetele ce am găsit, preparaţia ce urmează, pe care o socotim, în adevăr, excelentă.

Scoate sângele iepurelui şi păstrează-l punând înăuntru puţin oţet spre a nu se coagula.

Pune apoi într'o cratiţă, o bucată de unt pe care o înfierbânţi mai întâiu; apoi pui să se rumenească vreo 24 arpagicuri şi 250 gr. de costiţă afumată tăiată în bucăţi. Scoţi din cratiţă ambele aceste elemente şi le păstrezi la cald. In locul acestora pui iepurele pe care l-ai tăiat în bucăţi, l-ai sărat şi l-ai piperat.

Rumeneşte-l în cratiţă cât mai mult.

Când toate bucăţile s'au rumenit, presară deasupra 2 linguri de făină, amesteci neîncetat până ce se rumeneşte şi făina. Atunci torni un păhăruţ de coniac, căruia îi dai foc.

Când s'a stins coniacul pui 1 litru şi jumătate de vin roşu, ¼ de litru de apă, laşi să fiarbă, adaugi o bucată de zahăr, 2 căţei de usturoiu, striviţi, buchetul cu foarte mult cimbru. Să fiarbă domol. Când iepurele este aproape gata, treci bucăţile în altă cratiţă una câte una, aşează arpagicul şi costiţele. Sosul îl treci deasupra printr'o strecurătoare. Pune din nou pe foc moderat o jumătate oră. In momentul de a da la masă toci ficatul, îl amesteci cu sângele, adaugi câteva bucăţele de unt proaspăt. Toarnă acest amestec peste iepurele care fierbe, amestecă puternic dar nu mai lăsa să fiarbă.

IEPURE CU SOS

Marinează coapsa de iepure timp de 24 ore, scoate-o, săreaz-o, împăneaz-o cu slănină şi pune-o la cuptor cu unt.

Rumeneşte apoi ceapa tăiată în unt, taie puţină coaje de lămâie, rumeneşte o lingură de făină, stinge-o cu un pahar de vin şi cu zeamă de carne, stoarce zeama dela o jumătate lămâie şi lasă să fiarbă; când

carnea va fi aproape fiartă, treci sosul prin sită, îi adaugi vreo două linguri de smântână; torni acest sos peste carne şi mai laşi să fiarbă puţin. (Unii pun în sos şi vreo două sardele bine tocate).

FRIPTURĂ DE IEPURE

Ia spinarea cu pulpele dinapoi, leagă pulpele cu o sforicică, curăţă pieliţa, iar iepurele împănează-l cu slănină. Pune-l la frigare şi unge-l cu unt sau cu zeamă de lămâie şi cu untdelmn.

Dacă iepurele e mai bătrân, faci un sos cu două linguri de untdelemn, oţet sau zeamă de lămâie şi puţină zeamă de carne şi ungi friptura mereu cu dânsul, având grijă de a avea un vas sub friptură pentru a strânge acest sos pe care îl vei servi cu friptura.

ESCALOP DE IEPURE CU SÂNGE

Taie spinarea de iepure în felii şi le pune într'o cratiţă cu unt după ce le-ai sărat şi pipărat. Pune unt şi deasupra feliilor. Când s'au rumenit scoate untul şi toarnă sos spaniol, adică un sos făcut din zeamă de viţel şi zeamă de vacă în proporţie: de trei ori vaca şi odată viţelul. Pe când fierbe carnea se adaugă: morcovi, ceapă, cimbru, dafin, pătrunjel. Când va fi pe foc, adaugi şi vin roşu.

Aproape de a da la masă, ia o parte din sosul escalopelor, îl amesteci cu sângele rezervat al iepurelui, amesteci bine, apoi torni amestecul în cratiţă unde se află feliile de iepure. Amesteci bine fără să fiarbă şi serveşte.

IEPURE LA FRIGARE, MOD ITALIAN

Ia partea dindărăt a iepurelui, împăneaz-o bine cu slănină, leagă-i picioarele, sărează, apoi înveleşte totul cu hârtie unsă şi pune la frigare; focul trebue să fie cam iute şi ca să nu se usuce, stropeşte din când în când cu unt. Gata, scoate-i frumos hârtia şi dă la masă cu salată.

Iepurele de casă se poate găti tot aşa.

FRIPTURĂ DE IEPURE MARINATĂ

Marinează partea dindărăt a iepurelui cu oţet şi cu ţelină, ceapă, untdelemn, foaie de dafin, cuişoare. Poţi să o laşi 24 ore, apoi scoţi carnea, o laşi la cratiţă cu unt; când va începe a se rumeni îi adaugi zarzavatul cu care s'a marinat, sare, piper. Laşi să se frigă încet, încet, stropind mereu cu zeamă de carne. Când va fi gata carnea. treci sosul prin sită, îi amesteci două linguri de smântână, câteva picături de lămâie sau de oţet şi serveşti carnea separat.

IEPURE CU MĂSLINE

Taie bucăţi partea de sus a iepurelui, rumeneşte bucăţile în untdelemn, adaugă o lingură de făină; rumeneşte-o puţin, stinge cu vin roş şi cu apă sau zeamă de carne, pune rădăcini de pătrunjel, măsline

spălate bine în apă fiartă şi cu sâmburele scos, o feliuţă de lămâie, o cepuşoară, sare, piper, şi lasă să fiarbă bine acoperit. Dând la masă, scoţi rădăcinile de pătrunjel. Dacă ai sânge, îl amesteci în sos puţin mai înainte de a da la masă şi laşi să mai fiarbă ca să nu fie sosul roşu.

SALMI DE IEPURE

Taie iepurele bucăţi (bucăţele bune), pune-le să se rumenească în slănină tocată; iar vârfurile dela coaste şi oasele dela pulpe, le sdrobeşti şi le rumeneşti aparte în altă cratiţă; apoi le pui zeamă sau apă şi laşi să fiarbă cu niţel pătrunjel, sare, piper boabe, o feliuţă de lămâie. Când bucăţile cele bune vor fi rumenite, adaugi o lingură bună de făină, o rumeneşti puţin, stingi cu o jumătate de pahar de Madera sau vin bun alb, puţină zeamă de carne şi tragi la o parte. După ce oasele sdrobite şi rumenite, vor fi fiert ca un ceas, le treci prin sită, adaugi zeama lor la mâncare şi laşi să fiarbă încet. Prăjeşti feliuţe de franzelă subţiri în unt, garniseşti fundul talerului, scoţi bucăţelele de carne peste ele, amesteci în sos o linguriţă de untdelemn, torni sosul peste carne şi dai la masă.

IEPURE GĂTIT NEMŢEŞTE

Pune într'un castron două pahare cu apă, un pahar de oţet, puţin morcov, ţelină, o ceapă împănată cu cuişoare, sare, foaie de dafin. Pune înăuntru bucăţele de iepure şi lasă-le 24 de ore. Scoate carnea şi pune-o la foc cu unt sau cu untdelemn, rumeneşte-o, rumeneşte şi o lingură de făină şi adaugă zarzavatul din marinată; lasă puţin şi apoi adaugă zeama de carne şi puţin din zeama unde s'a marinat carnea, puţin piper; lasă să fiarbă. Când carnea este fiartă, scoate pe taler, strecoară sosul prin sită, adaugă două linguri de smântână şi dă la masă.

PATEU DE IEPURE

Tai muşchii iepurelui feliuţe lungi, groase ca degetul, curăţite bine de ori şi ce pieliţă; o toci mărunt carnea dela pulpe şi mai amesteci într'însa puţină carne de porc. Pui într'o tigaie unt, o pui pe foc, nu iute, şi când untul va fi fierbinte, aşezi în el feliuţe de muşchi şi le sărezi, le laşi să se frigă cu încetul ca un sfert de oră; să nu se rumenească. Le scoţi şi tot în momentul acela (bagi de seamă să fie prăjit), mai adaugi puţin unt şi pui tocătura; o laşi asemenea să se prăjească (amesteci mereu) pe un foc potolit ca un sfert de oră, îi adaugi sare, piper, puţin usturoiu, arome, pătrunjel, puţină ceapă rumenită, tăiată foarte subţire şi ciuperci tocate mărunt. Inainte de a scoate tocătura dela foc, pui în ea ficat de vacă ras, laşi puţin până ce pierde faţa roşiatică. Scoţând tocătura dela foc, amesteci în ea un păhăruţ de coniac.

Pe când aceste cărnuri se frig, taie o litră de şuncă fiartă, feliuţe pătrate şi lungi, foarte subţiri şi slănină tot aşa. Dacă ai ficaţi de pasăre, îi tai bucăţi, îi laşi puţin la foc până ce schimbă faţa.

Când toate acestea sunt prăjite, faci o foaie cu o litră jumătate de făină, 50 gr. de unt topit, sare, două ouă, puţin lapte, vin şi rom; o întinzi lăsând-o cam groscioară. Garniseşti cu dânsa forma în care voieşti să coci pateul şi o căptuşeşti dinăuntru cu felii de slănină foarte subţiri şi în urmă umpli punând un rând de tocătură, un rând de carne, şuncă şi slănină, feliuţele unele lângă altele; apoi iar un rând de tocătură şi dacă ai ficaţi de pasăre, pui şi un rând de ficaţi, apoi iar tocătură până ce umpli forma. Acoperi cu un capac, făcut din cocă şi împreuni marginile făcând un fel de tub cu amândouă foile (acea ca a capului şi aceea din prejur), ca să nu se despartă. Faci cu o furculiţă o găurică la mijloc, ca să nu se umfle coca capului.

Pui la cuptor nu prea cald şi îl laşi 2 ore, coca trebue să devină rumenă.

Acest pateu trebue în urmă umplut cu gelatină (piftie) şi aceasta se face în modul următor:

Pui la foc vreo 2 picioare de porc şi 2 de viţel. Pui să fiarbă cu ele oasele dela iepure, firimiturile şi şoriciul dela şuncă, zarzavat, o felie de lămâie, pătrunjel, vin, o foaie de dafin, dacă ai şi oase dela friptură de curcan sau de pui, sare, piper. Laşi să fiarbă până ce scade, strecori, încerci ca să vezi dacă se încheagă; apoi îi scoţi grăsimea, o laşi să se răcească puţin, laşi asemenea să se răcească puţin şi pateul, şi apoi introduci o mică pâlnie în găuricea ce ai făcut la pateu şi pe acolo introduci gelatina în pateu până ce-l umpli. Laşi pateul la un loc răcoros până a doua zi. Gelatina ce rămâne, o clarifici bătând-o cu un albuş de ou şi puţin oţet şi o serveşti cu pateul.

IEPURE DE CASĂ CU SOS ALB

Taie iepuraşul bucăţele, pune-l în cratiţa cu unt, lasă-l să înceapă a se rumeni, adaugă o lingură de făină amestecată bine câteva minute şi apoi toarnă vin alb şi zeamă de carne; adaugă o ceapă, puţin pătrunjel, puţină coaje de lămâie. Gata, scoate bucăţelele pe farfurie, bate un gălbenuş de ou cu lămâie şi sos şi dă la masă. Unii pun ciuperci, dar atunci nu se mai pune gălbenuş de ou.

SIVEU DE IEPURE CU PRUNE SAU CASTANE

Pregăteşti siveul (Le Civet) după cum este spus la acest capitol, iar când serveşti adaugă castane fierte în zeamă de carne sau prune uscate de iarnă fără sâmbure.

Aceste adăugiri nu intră în pregătirea clasică a siveului. Pregătirea cea mai gustoasă este aceea care am dat-o noi mai sus.

COTLETE DE IEPURE

Curăţă bine de nervi pulpele dinapoi ale unui iepure tânăr şi taie carnea jos de pe oase şi toac-o punând unt cât un sfert din cantitatea cărnei şi tot atât miez de pâine albă muiată în smântână.

Acestei tocături dai forma de chiftele pe care le prăjeşti în unt.

Serveşti cu un sos cu smântână.

IEPURELE VÂNĂTORULUI

Taie muşchiul spinării iepurelui în bucăţele foarte mici cât aluna, dăi sare şi piper, apoi pune aceste bucăţele într'o cratiţă cu untdelemn şi unt spre a le sălta.

Când aceste bucăţele s'au copt, scoate-le pe o farfurie şi ţine-le la cald.

In untul din cratiţă pui vreo 200 gr. de ciuperci tăiate subţire, le salţi şi pe acestea câteva minute, apoi adaugi 2 cepe tăiate mărunt, 1 păhăruţ de coniac şi ½ pahar de vin alb. Fă să scadă pe foc. Atunci adaugă 150 gr. zeamă de carne, 2 linguri de sos tomat şi pătrunjel tocat. Să pâlpâie puţin pe foc, apoi retragi cratiţa şi pui înăuntru bucăţelele din spata iepurelui.

CĂPRIOARĂ

FRIPTURĂ DE CĂPRIOARĂ

Marinează bucata de carne, las-o chiar mai multe zile în marinată, apoi scoate-o, şterge-o, lasă să se svânteze, leag-o cu o sforicică, împăneaz-o, învelește-o într'o hârtie unsă şi pune-o la frigare. Vei stropi-o, din când în când, cu unt sau cu untdelemn.

Când va fi gata, scoate-i hârtia, tai-o felii şi dă-o la masă cu un sos picant.

Se poate pune şi la cuptor şi chiar în cratiţă cu unt sau slănină şi sare; trebue însă foc sub cratiţă şi peste cratiţă.

STUFAT DE CĂPRIOARĂ

Ia o bucată de căprioară marinată, leag-o cu o sforicică, pune-o într'o cratiţă cu trei cepe, pătrunjel, capere, slănină tocată şi puţin unt, rumeneşte, adaugă o lingură de făină, las-o să se rumenească puţin şi toarnă un pahar de vin alb, bun, două pahare de apă, piper, sare, ciuperci proaspete sau uscate. Acoperă şi lasă să fiarbă încet până ce carnea va fi fragedă şi sosul scăzut.

MUŞCHIU DE CĂPRIOARĂ GĂTIT ENGLEZEŞTE

Marinează muşchiul de căprioară, curăţă-l de pieliţă, apoi taie-l felii groase de un deget, bate-le puţin, pune-le în tigaie cu unt proaspăt topit şi rumeneşte-le pe un foc iute.

Când nu vor mai avea roşeaţă înăuntru scoate-le dela foc şi pune-le cu furculiţa pe farfurie, sărându-le şi piperându-le. Aşează iar tigaia la foc, toarnă în ea, peste sosul scurs din carne, un pahar de vin negru, 3 linguri de dulceaţă peltea de coacăze. Lasă să fiarbă până ce se îngroaşă sosul. Il torni peste carne şi dai la masă.

COSTIŢE DE CĂPRIOARĂ VÂNĂTOREŞTI

Coace în unt costiţele, pune-le în farfurie şi acopere-le cu un sos din eşalote rumenite în unt şi „Sos Poivrade".

Acest sos se face din sos spaniol, mult piper şi zeamă de carne.

COSTIŢE DE CĂPRIOARE GERMANE

Coace costiţele în unt proaspăt şi aşează-le în farfurie să alterneze cu franzeluţe prăjite.

In cratiţa unde s'au rumenit toarnă 200 gr. smântână acră. Fă să scadă. Apoi adaugă 100 gr. sos poivrade.

Trece prin sită şi serveşte.

COTLETE ŞI MUŞCHIU DE CĂPRIOARĂ

Carnea de căprioară nu trebue prea mult ţinută în marinată; totuşi trebue supusă acestui regim timp de 4 zile. Să se marineze, dar, în untdelmn, sare, ceapă, morcov, cimbru şi vin roşu sau oţet. Carnea să se întoarcă de mai multe ori în timpul acesta.

Cotletele şi muşchiul se pregătesc astfel: după ce a fost marinată carnea şi împănată cu slănină, pune-o la fiert în linguri de bulion, ceapă, buchetul, felii de morcov. După ce s'au gătit, lasă să se răcească în zeama lor.

MISTREŢUL

CAPUL DE MISTREŢ

Ceea ce este bun la mistreţ este animalul cel tânăr. Capul de mistreţ tânăr e delicios pregătit în felul acesta:

Marinează bucata timp de 3—4 zile în untdelemn, vin, oţet, ceapă, morcov, o cuişoară, sare, boabe de piper, cimbru, foaie de dafin. Intorci capul de mai multe ori în timpul acesta.

Apoi pui capul la fiert, adăugând apei şi toată marinata. Apa trebue să acopere capul.

După ce piesa a fiert între 7 şi 8 ore, o scoţi. Cărnurile, în mare parte, s'au deslipit de oase. Scoţi de pe oase tot ce a mai rămas, şoricul şi limba. Tai totul în felii subţiri. Ei o formă sau o cratiţă înaltă şi pui în ea toate cărnurile acestea, punând printre straturi, sare, piper şi foaie de dafin. Apoi acoperi cu un şervet curat şi pui deasupra o greutate puternică care să apese cărnurile. A doua zi iei greutatea şi răstorni, într'o farfurie, această preparaţie cu forma unei gelatine.

COTLETE DE MISTREŢ

Cotletele şi muşchiul de mistreţ tânăr, după ce au fost marinate timp de 5—6 zile, se pregătesc întocmai ca cotletele de căprioară.

XXVI. MARINATELE

MARINATĂ DE PIEPT DE CURCAN

Ia câţiva piepţi de curcan, sărează-i, unge-i bine cu unt şi pune-i la cuptor să se frigă la foc domol. Apoi scoate piepţii, lasă-i să se răcească, stoarce peste 4 piepturi, să zicem, zeamă dela 20 lămâi mari aruncând seminţele, torni 1 litru de untdelemn de salată, dai sare şi piper.

Taie piepţii foarte subţiri cât şi feliuţe de lămâie. Apoi pune totul în untdelemn cu zeamă de lămâie. Pune în borcane şi păstrează pentru iarnă. Se poate consuma şi imediat.

MARINATĂ DE IEPURE

Ia carnea picioarelor de dinapoi ale iepurelui şi muşchiul spinării şi marinează în vin, sare, nucşoară şi enibahar, timp de 24 ore.

După acest timp scoate carnea, aşeaz-o într'o tavă, după ce ai pus peste ea unt netopit şi aşează la cuptor. Când a fost friptă scoate-o şi lasă să se răcească, apoi aşează carnea în borcane, carnea fiind tăiată în felii. Peste aceste felii torni oţet amestecat cu untdelemn pe care l'ai fiert prealabil cu nucşoară, enibahar, frunză de dafin, făină, sare, scorţişoară. Aşezarea se face astfel: un rând de carne, un rând de aromate şi felii de lămâie, alt rând de carne şi tot aşa mai departe până la sfârşit. Torni oţetul după ce s'a răcit. Legi borcanele ermetic la gură.

MARINATĂ DE CĂPRIOARĂ

La fel ca marinata de iepure.

MARINATĂ DE RACI

Fierbe 500 raci cu sare şi foaie de dafin. Lasă-i să se răcească.

Cureţi toate cozile şi picioarele, sărează şi întinde cozile pe o masă şi tăvăleşte-le prin făină amestecată cu sare cât trebue. Pune cozile într'o tigaie mare sau într'o tavă ca să se prăjească în untdelemn.

După ce s'au prăjit toate cozile şi picioarele, iei 3 litri de oţet, torni în el toată grăsimea racilor, foi de dafin, piper boabe, căţei de usturoiu, enibahar. Pune acest oţet pe foc să fiarbă. Apoi lasă-l să se răcească.

Aşează racii în borcane, toarnă peste ei untdelemnul în care s'au prăjit, apoi toarnă şi oţetul, punând un rând de raci, un rând de oţet şi aşa mai departe.

Dacă vrei să păstrezi racii pentru iarnă să-i pui în cutii de tinichea lipite ermetic.

MARINATĂ DE SCRUMBII DE DUNĂRE

Curăţă şi spală peştele, care trebue să fie proaspăt, spală-l şi dăi un praf de sare. După ce ştergi scrumbiile le tăvăleşti în făină, apoi le pui într'o tigaie sau o cratiţă să se prăjească în untdelemn fierbinte.

După ce s'au prăjit le aşezi fie într'un borcan de sticlă, fie într'o putinică de lemn, mai lungă decât scrumbiile şi torni peste ele oţet fierbinte în care ai pus făină rumenită în untdelemn, câteva foi de dafin, feliile unei lămâi curăţată de coajă şi fără seminţe, boabe de piper, căţei de usturoiu. Inainte de a turna toate acestea peste peşte pune-le pe foc şi dă mai multe clocote. Laşi lichidul să se răcească şi numai atunci îl torni peste peşte, până îl acoperi de tot.

O parte din oţet îl opreşti pe a doua zi ca să-l torni şi pe acesta peste scrumbii. Acoperi bine.

MARINATĂ DE MORUN

Ia 3 kg. de morun, după ce l-ai curăţat şi spălat, taie-l în felii, dă-i sare, apoi tăvăleşte feliile în făină.

Când untdelemnul pus într'o tavă a început să fiarbă, pune bucăţile de peşte înăuntru şi lasă-le să se prăjească pe amândouă părţile. Scoate peştele pe o farfurie şi toarnă peste el untdelemnul în care s'a prăjit.

In cratiţă pui alt untdelemn şi tot astfel până ce se va fi prăjit tot peştele.

In timpul acesta în altă parte ai fiert în mare clocot 3 litri de oţet de vin cu miros de tarhon având înăuntru frunză de dafin, boabe de piper, sare, scorţişoară, 20 cuişoare pisate şi cernute, 2 căpăţâni de usturoiu tocate în felii, 2 linguri de făină rumenită, o lămâie, fără coajă şi seminţe, tăiate în patru şi tot untdelemnul în care s'au prăjit peştii. Toarnă apoi acest lichid fierbinte peste peştele aflat în tavă; apoi aşează bucăţile în borcane, cutii de tinichea sau putinici. Inchide ermetic.

MARINATĂ DE NISETRU

Se pregăteşte la fel ca cea de morun.

MARINATĂ DE CARACUDĂ

Se pregăteşte la fel ca cea de mai sus.

MARINATĂ DE MORUN FIERT

Ia 3 kg. morun, spală-l, curăţă-l şi aşează-l într'o oală sau o cratiţă cu apă care să treacă cu patru degete peste el, 50 gr. oţet, 2 cepe întregi, boabe de piper multe, sare şi enibahar. Pune pe foc. După ce a fiert scoate-l pe o scândură şi lasă-l să se răcească.

In altă parte pune în 2 litri oţet, foi de dafin, sare, nucşoară, scorţişoară, boabe de piper şi mai mulţi căţei de usturoiu. După ce oţetul a fiert trage-l de pe maşină să se răcorească. Peştele taie-l în felii şi aşează-le în borcane de sticlă, deasupra toarnă untdelemn de salată, zeamă de lămâie, pune şi feliuţe de lămâie fără coajă şi seminţe; deasupra aşezi foi de dafin, enibahar, boabe de piper, în sfârşit torni şi oţetul.

Legi apoi ermetic borcanele pentru iarnă.

MARINATĂ DE CEGĂ FIARTĂ

Vezi marinata de morun.

MARINATĂ DE SCRUMBII FIERTE

Vezi marinata de morun.

MARINATĂ DE GUVIZI DE MARE FIERŢI

Vezi marinata de morun.

MARINATĂ DE PĂSTRĂVI FIERŢI

Vezi marinata de morun.

CRAP MARINATĂ

Tai peştele în felii, sărezi, tăvăleşti bucăţelele în făină şi le aşezi într'o cratiţă cu untdelemn. Pui pe foc să se prăjească. Când s'au prăjit bucăţile pe toate părţile, le aşezi într'un borcan. In untdelemnul rămas în cratiţă torni atât oţet de vin cât vrei să fie sosul de acru, pui foi de dafin şi boabe de piper. Laşi să fiarbă bine. Apoi torni acest sos în borcan până ce ai acoperit peştele, apoi adaugi câţiva căţei de usturoiu.

PĂTLĂGELE VINETE MARINATĂ

După ce ai curăţit pătlăgelele le aşezi pe o masă sau o scândură pe care ai presărat sare; presari sare şi deasupra lor, apoi le acoperi cu scânduri, peste scânduri pietre sau alte greutăţi şi le laşi astfel timp de 24 ore. A doua zi le scoţi, le tăvăleşti în făină şi le prăjeşti în untdelemn. Odată prăjite le aşezi în borcane, pui foi de dafin şi boabe de piper. In untdelemnul în care s'au prăjit pătlăgelele pui oţet cât voieşti şi-l laşi să fiarbă puţin, apoi îl torni, cât mai fierbinte, peste pătlăgele cât să le acopere.

Inchizi borcanele ermetic.

N. B. Marinata de prepeliţă o găsiţi la Capitolul XXV, care e al vânatului.

XXVII. CONSERVE PENTRU IARNĂ

ARDEI UMPLUŢI CU VARZĂ ROŞIE

Opăreşte ardeii în apă sărată şi lasă-i să se răcorească. Apoi se umple cu varză roşie astfel preparată:

Se taie varza subţire, se opăreşte în apă sărată, se scurge bine apa într'o sită şi se adaugă untdelemn şi sare de bucătărie după gust, apoi se umple ardeii. Aceştia se pun în borcane până se umple de tot, apoi sunt închişi ermetic şi se fierb la „Bain-Marie“ 5 minute.

LEGUMELE IN SARAMURĂ

Luaţi următoarele legume în cantităţi dorite de fiecare. Dar bine înţeles castraveţii domină prin număr.

1) castraveţi speciali; 2) ardei lungi; 3) gogonele; 4) bame; 5) varză roşie tăiată în patru; 6) varză albă tăiată la fel; 7) fasole ţucără; 8) usturoiu; 9) pepeni verzi mici; 10 ramuri de mărar; 11) ramuri de ţelină; 12) cimbru. Din altă parte pregătiţi apă cu atâta sare cât vă e gustul.

Toate aceste legume amestecate le introduceţi într'un butoiaşi până ce îl umpleţi, apoi turnaţi apa sărată care va trebui să acopere legumele. Astupaţi butoiul cu fundul său ca să fie ermetic închis. Lăsaţi-l să se odihnească o săptămână, apoi începeţi să-l rostogoliţi zilnic prin curte. Peste o lună de zile, puteţi începe consumarea.

VARZĂ ROŞIE

Se taie varza foarte subţire, se dă un praf de sare, se freacă puţin în palme şi se aşează într'un borcan. Se mai adaugă sarea trebuincioasă şi se toarnă oţet rece până ce varza e acoperită. Dacă oţetul e industrial, se adaugă şi apă în următoarea proporţie: ¾ apă, ¼ oţet. Oţetului de vin, care e preferabil, nu se mai adaugă apa.

MURĂTURI IN OŢET

Ia câţi castraveciori doreşti, — de pildă 5 kg., — îi cureţi, le tai partea dela coadă, pune-i într'o strachină şi presară doi pumni de sare şi lasă-i 24 ore. In timpul acesta întoarce-i ca să fie toţi în contact cu sarea. Apoi scurge-i de apă şi toarnă peste ei oţet fierbinte până ce-i acoperi. Acopere vasul şi lasă să stea 24 ore. Atunci se vor îngălbeni. După 24 ore, scoţi şi-l pui pe un foc tare. In acest clocot, arunci castra-

veţii, amestecă-i şi când vei vedea că vor să fiarbă, scoate-i din oală şi lasă-i să se răcească; atunci reiau coloarea verde.

Pune-i apoi în borcănele unde vor fi conservaţi şi adaugă-le: ardei subţiri speciali, tarhon, căţei de usturoiu, ramuri de ţelină, arpagicuri şi toarnă oţet până ce acopere legumele. Acoperă bine borcanul şi nu umbla la el înainte de opt zile.

Dacă vrei ca aceşti castraveţi să fie mai mult gustoşi decât să aibă coloarea frumoasă, umple-i cu oţetul rece.

VARZĂ ACRĂ

Ia un butoiu de circa 50 vedre, de exemplu, şi umple-l cu verze albe curăţate cărora le-ai scobit puţin partea tare. Aşează-le apoi foarte des unele lângă altele, iar la fiecare trei rânduri presară un pumn de orz sau de porumb boabe. Urmează tot astfel până ce ai umplut butoiul. Atunci presară la această cantitate, 4 kg. sare pisată şi cernută şi apă rece până va ajunge la nivelul verzei. Aruncă deasupra fie 4 lămâi tăiate în două, fie 4 gutui tăiate la fel. Apoi pune deasupra verzei 2 scânduri în cruce şi peste ele o greutate care să apese verzele.

In interval de o săptămână pritoceşte apoi, de 3 ori varza, scoţând apa dela vrană şi aruncând-o iar în butoiu pe deasupra. După aceea, pritoceala se va face mai rar.

SFECLĂ MURATĂ

Taie o sfeclă mărunt, toarnă peste ea 2 litri de oţet şi las-o 24 ore astfel. Fierbe apoi 3 sau 4 sfecle în apă până ce se vor muia, curăţă-le de pieliţă, taie-le felii şi aşează-le într'un borcan cu 35 gr. zahăr şi puţin hrean. Leagă borcanul astupându-l bine.

Apoi deslegi borcanul, treci peste conţinutul borcanului prin sită oţetul sfeclei nefierte şi lasă 2 zile. In urmă poţi consuma sfecla.

BAME IN SARAMURĂ

Ia bame tinere, curăţă-le, sară-le şi lasă-le 24 ore ca să-şi scurgă balele. După trecerea acestui timp spală-le în apă rece.

Apoi să le aşezi într'un vas oarecare fără pori (borcan de sticlă, de pământ smălţuit, etc.), şi toarnă deasupra apă sărată bine. Când vei voi să le consumi, scoate-le din borcan şi ţine-le măcar 12 ore în apă rece.

BULION FIERT IN TURTE

Pătlăgele roşii coapte bine, taie-le în bucăţi, pune-le în tingiri şi le fierbe până ce vor da în mai multe clocote. Scoate-le şi lasă-le să se răcească. Răcite, frământă-le şi strecoare-le printr'un ciur de sârmă des, într'un vas mare. Lasă zeama acolo.

A doua zi trage apa ridicată deasupra, iar bulionul mai gros rămas, trece-l într'o tingire sau o cratiţă mare şi fierbe-l amestecând mereu până ce va scade şi va deveni compact.

Apoi pune-l pe farfurii sau tăvi, scoate-l la soare să se usuce, presară puţină sare şi aşează-l în recipiente spre a fi păstrat pentru iarnă.

BULIONUL NEFIERT

După ce ai spălat bine şi ai curăţat o cantitate de pătlăgele roşii taie-le în două, aşează-le una lângă alta dar cu tăietura în sus, într'un coş, presară sare peste fiecare strat de cum l-ai aşezat şi lasă coşul timp de 3 zile pentru ca să se scurgă apa din ele. Pune-le apoi într'o putină, frământate cât mai mult şi le strecoară prin sită în altă putină. In urmă treci zeama aceasta în strecurători şi pui la umbră pentru ca să picure cu încetul apa prin ele. Apoi îl pui pe tăvi sau farfurii, îl scoţi ca să se usuce la soare. Mai târziu să adaugi sare, dacă nu e destul de sărat, apoi aşează-l în borcane. Pui deasupra puţin untdelemn şi legi ermetic borcanul.

BULIONUL LICHID

Iei pătlăgelele roşii coapte bine, le pui într'o putină sau alt recipient mare, le scoţi cozile şi le dai un praf bun de sare. Apoi le frământi cu mâinile spre a le sfărâma şi a le pune în contact cu sarea. Le laşi două sau trei zile ca să li se scurgă apa. Apoi le treci printr'un ciur de sârmă potrivit la desime, prinzi zeama într'o tingire mare şi o pui pe foc să fiarbă, până ce lichidul dobândeşte densitatea cerută, guşti pentru sare şi mai adaugi dacă trebue.

Acest bulion îl torni în sticle pe care le laşi goale de două degete, iar golul acesta îl umpli cu untdelemen pentru ca bulionul să nu fermenteze şi să facă explozie.

Sticlele se astupă bine cu dopuri, smolite apoi.

PĂTLĂGELE ROŞII INTREGI

Ia pătlăgele bine coapte şi mari, ia şi o putină nouă; aşează un rând de pătlăgele, unul de sare şi tot astfel până se va umple putina. Acoperă bine. Când vei scoate din ele pentru consumaţie, spală-le în apă cel puţin 12 ore.

ARDEI GRAŞI IN UNTDELEMN

Coace sau fierbe ardei graşi, ia-le pieliţa de deasupra şi fă-le o găurice în vârf. Pune-i în borcane. Rătăceşte printre ei căţei de usturoiu şi toarnă deasupra oţet fiert, untdelemn şi sare. Astupă şi serveşte direct.

FECULA DE CARTOFI

Ia cartofi dintre cei mai făinoşi şi spală-i de nenumărate ori până ce nu mai rămâne nicio urmă de pământ, apoi rade-i deasupra unui vas cu apă până ce vasul s'a umplut de apă crescută până sus, iar car-

tofii s'au lăsat la fund. Atunci fecula e jos iar părţile netrebuincioase plutesc. Aruncă apa şi ceea ce pluteşte, strânge fecula, pune-o să se usuce. Când s'a uscat o striveşti bine şi o treci prin sită.

BUJENIŢA DE EPURE

Scoate pulpele iepurelui cele dindărăt cu muşchiul până lângă coaste şi lasă-le să se marineze 24 ore în vin, sare, piper, enibahar şi usturoiu. După 24 ore scoate-l, învelește-l în hârtie, leagă-l cu o sfoară şi atârnă-l în coşul sobei să stea în fum alte 24 ore.

Il scoţi apoi şi îl poţi consuma treptat.

PASTRAMĂ DE GÂSCĂ

Scoate dela gâscă cei 2 piepţi şi picioarele şi pune-le să stea 36 ore în două treimi silitră şi o treime sare, făcute saramură. După acest termen scoţi carnea, frigi puţin din ea, guşti să vezi dacă e potrivită din sare şi sânge şi le pui din nou să stea 36 ore cu: o lingură chimion, două de enibahar, o lingură de scorţişoară şi ceva usturoiu.

După acest termen scoate cărnurile, coase-le bine înfăşurate în bucăţi de tifon cu totul transparent cât şi în bucăţi de hârtie. Legi osul piciorului cu sfoară.

Ia apoi un butoiaş desfundat şi larg la gură, pui vergelele una peste alta, petrece acele sfori cu pastramă, acoperi cu o rogojină butoiaşul.

Dedesubtul cărnurilor pui paie, cărora, timp de 10 zile, le dai foc cu încetul. După acest timp scoţi pastrama şi-o ţii la vânt 3 zile.

PĂTLĂGELE VINETE

Taie în două şi în lungime pătlăgelele, sărează-le înăuntru, după ce le-ai tăiat cozile pătlăgelelor scurt de tot; lasă-le să se odihnească două ore. Apoi spală-le de două-trei ori cu apă şi pune-le iarăşi să stea ca să se scurgă apa. Intr'o tavă pune pe foc untdelemn de salată şi prăjeşte uşor şi pe o parte şi pe alta pătlăgeaua. Scoate-le pe farfurie să se răcească. Apoi aşează-le în cutii de tinichea rămânând cutia goală cam de două degete. Toarnă deasupra apă sau zeamă de pătlăgele roşii. Inchide imediat cutiile, lipind capacile ermetic, şi fierbe-le în apă clocotită. Cutiile să intre în apă şi numai 2—3 centimetri să rămâie afară.

Apa să scadă, fierbând, cam de 2 degete.

DOVLECEI

Taie cozile şi rade coaja cea albă; apoi să fiarbă puţin în apă cu sare. Scoate-i şi întinde-i pe o masă. După ce s'au răcit aşează-i în cutii de tinichea şi toarnă peste ele apă sau zeamă de pătlăgele roşii.

Lipeşte imediat capacele şi fierbe-le cum am spus pentru pătlăgele vinete.

FASOLE VERDE

Curăţă fasolea, care trebue să fie tânără, scoate-i aţele dacă are, tai-o, fierbe-o bine în mai multe clocote până ce se moaie să fie bună de gătit. Apoi scoate-o, întinde-o pe masă, presară sare pe ea, pune-o în cutii ca să rămâie de 2 degete goală, toarnă apa sau zeama de pătlăgele roşii, închide repede cutiile şi lipeşte capacele, apoi fierbe-le în apă cum e spus mai sus.

FASOLE VERDE IN SARE

Alt sistem de a păstra fasolea verde sau fasolea zisă „ţucără" pentru iarnă.

După ce ai curăţat fasolea de aţe o aşezi în putinele, punând un rând de fasole, apoi un rând de sare, iar un rând de fasole şi altul de sare până ce se va fi umplut aproape putinica.

Apoi acoperi cu scânduri bine de tot şi pui deasupra greutăţi pentru ca apăsarea să fie cât mai mare.

FASOLE VERDE IN OŢET

Aceasta este o pregătire mai mult pentru consumaţia curentă.

Cureţi fasole verde, sau fasole grasă, sau fasole ţucără, taie aţele, taie tecile în două sau trei fire în lung şi fierbe-le în apă sărată în clocot. Apoi scoate-le într'o sită şi lasă-le să se scurgă apa vreo 2 ore. După aceea aşezi fasolea în borcane şi torni deasupra untdelemn bun şi oţet fiert cu boabe de piper şi căţei de usturoiu.

Legi bine borcanele cu cârpe şi piele de băşică de bou.

PĂTLĂGELE VINETE UMPLUTE

Curăţă pătlăgelele, crapă-le puţin în două în lungime şi pune-le să fiarbă în apă cu sare. Când s'au muiat bine, atunci le scoţi, le întinzi pe masă, le acoperi cu un şervet şi pui deasupra lor o greutate pentru ca să se scurgă apa din ele.

După aceea fă o tocătură cu usturoiu, frunză de ţelină, ardei graşi şi sare şi umpli pătlăgelele prin deschizătura practicată fără să fi despărţit pătlăgeaua în două bucăţi. Apoi, spre a nu cădea umplutura, legi pătlăgelele cu frunze de ţelină.

Aşezi pătlăgelele în borcane, torni deasupra oţet fiert şi presări foi de dafin. Mai arunci câteva boabe de piper, legi borcanele şi le păstrezi la răcoare.

ALCOOL DE PORTOCALE ŞI LĂMÂI

Cureţi foarte subţire coji de portocale şi le pui într'un borcan, deasupra torni alcool de 90 grade; laşi o lună. Scuturi vasul din când în când. După cel puţin o lună, treci alcoolul la filtru. Acest alcool îl poţi întrebuinţa tot timpul la prăjituri, iar adăugând zahăr şi tăindu-l cu apă, ai o băutură răcoritoare.

Alcoolul de lămâie se face la fel.

VIŞINATĂ

Iei 1 kg. vişine, toate sănătoase şi nu prea coapte, le speli, le tai cozile pe jumătate şi le torni într'un borcan. Deasupra torni spirtul care va trebui să acopere fructele. Spirtul să fie de 50 grade şi în cantitate de 1 litru; borcanul de 2 litri. Adaugi 250 gr. zahăr pisat, iar într'o cârpă 3—4 cuişoare, puţină vanilie şi scorţişoară. Inainte de o lună nu umblaţi la borcanul ermetic închis.

In timpul primei luni se scutură de mai multe ori borcanul pentru ca să se răspândească bine zahărul.

XXVIII. SALATE PENTRU FRIPTURI

SFATURI ŞI LĂMURIRI

La capitolul Mezelurilor, sunt trecute multe salate, dar acelea sunt salate compuse care pot fi mâncate deosebit la începutul mesei iar nici de cum la sfârşit deodată cu friptura.

Acele salate pot fi mâncate şi la sfârşitul mesei înaintea brânzei, însă; nicidecum cu friptura.

La noi obiceiul este ca şi salata să se mănânce, deodată, cu o friptură oarecare, pe când în străinătate, în Franţa de pildă, friptura se mănâncă singură iar salata după ce s'a sfârşit friptura. Acest obiceiu al străinilor este, după părerea noastră, cel mai bun. Căci mâncând friptura şi salata deodată, nu avem nici gustul fripturii nici gustul salatei, amândouă gusturile falsificate; pe când dacă mâncăm amândouă alimentele deosebit, avem gustul amândorura nefalsificat.

Dar, spre a ne conforma obiceiului dela noi, dăm aci un număr de salate care se pot mânca cu fripturile sau îndată după fripturi.

SALATĂ DE LĂPTUCI

Fiindcă ştiinţa ne spune că boala numită „panglica“, o datorim de multe ori acestei salate, prudenţa trebue să ne povăţuiască s'o trecem, mai întâiu, foarte uşor prin apă fierbinte. Să nu fiarbă, dar numai să omoare duşmanul.

Apoi preparaţia este următoarea: sare, piper dela morişcă, o lingură de oţet şi amestecarea; apoi o lingură de untdelemn şi amestecul, iarăşi o lingură de untdelemn, şi iarăşi amestecul.

Pentru o lingură de oţet de vin se cer trei linguri de untdelemn.

Salatele, ca şi toate celelalte mâncări trebuesc gustate în timpul pregătirii spre a se putea rectifica prin adăogire de sare, oţet sau untdelemn dacă mai trebue.

SALATĂ DE MARULE

Se face întocmai ca salata de lăptuci.

SALATĂ DE SPARANGHEL

Se fierbe sparanghelul în apă sărată, apoi se lasă ca să se răcorească.

Se pune apoi sare, dacă mai trebue, piper, oţet sau lămâie şi untdelemn.

Această salată nu se mestecă, pe când toate celelalte salate trebuesc amestecate mult.

SALATĂ DE ARDEI COPŢI

Coace ardei fie graşi, fie de ceilalţi lungi pentru cei cărora le place salată mai ardeiată. Pune sare, piper, oţet şi untdelemn. Nu amesteci, salţi numai farfuria şi întorci ardeii de câteva ori în lichidul pus.

SALATĂ DE VARZĂ ROŞIE

Iei varza roşie care a stat, cel puţin 2 săptămâni în borcanul în care este murată, pui piper, sare dacă mai trebue şi untdelemn şi o amesteci.

Această salată fiind conservată în oţet, nu mai are nevoie de adausul oţetului.

Cei cărora le place foarte acră mai pot adăuga oţet.

SALATĂ DE ANDIVE

Cureţi andivele, le desfaci în frunze, le speli bine, le pui într'un castron, le dai sare şi piper şi le stropeşti cu zeama de lămâie şi untdelemn. Această salată se amestecă dar nu prea mult.

Trebue mâncată cel mai târziu 2 ore după ce a fost făcută.

SALATĂ DE CASTRAVEŢI

Se mănâncă mai ales cu friptura de pui. Cureţi castraveţii, îi tai ca părăluţele, apoi îi sărezi bine şi îi laşi câteva ore ca să lase apa. Apoi îi pregăteşti pentru masă. Scurgi toată apa bine într'o sită apăsând cu un şervet asupra castraveţilor sau punându-i într'un şervet şi storcându-i. Ii aşezi în castronul de dat la masă, presari piper dela morişcă; oţet şi apoi untdelemn. Amesteci.

Unii adaugă usturoiu sau ceapă verde, ori amândouă împreună.

SALATĂ DE VERDEŢURI

Fierbi fasole verde sau fasole ţucără, mazăre boabe şi cartofi chifle în apă cu sare. Apoi pui înăuntru ceapă tocată şi opărită puţin. Dai sare şi piper, pui oţet şi untdelemn în proporţiile arătate la celelalte salate: 3 linguri untdelemn pentru o lingură de oţet.

Amesteci bine şi serveşti cel mai târziu peste 4 ore.

SALATĂ DE FASOLE VERDE PROVENSALĂ

Curăţă fasolea, fierbe-o în apă sărată; apoi scoate-o, răcoreşte-o şi scutur-o de apă.

Apoi freacă fundul unui castron cu usturoiu, pui sare, piper dela

morişcă, puţin oţet şi untdelemn. Baţi bine acest amestec ca să ia gustul usturoiului. După aceea pui fasolea.

Unii mai adaugă câteva pătlăgele roşii tăiate subţire şi o sardea (anchois) tăiată în mici bucăţi.

SALATĂ DE FASOLE VERDE ROMÂNEASCĂ

Cureţi fasolea, o speli şi o pui la foc în apă sărată. După ce a fiert, las-o să se răcească. Apoi pune-o în castronul de dat la masă, toarnă-i deasupra o parte din apa în care a fiert, adaugi o cantitate de usturoiu care a fost pisat în piuliţă, pui oţet şi untdelemn şi amesteci.

Cantitatea oţetului şi untdelemnului este lăsată la voia fiecăruia.

SALATĂ DE ŢELINĂ ENGLEZĂ

Tai rămurele de ţelină în bucăţi, de 5 centimetri cel mult, le subţiezi foarte mult în fire, apoi le ţii vreo 4—5 ore în apă rece ca să se încreţească. Le scoţi şi le pregăteşti cu sare, piper dela morişcă, oţet şi untdelemn.

SALATĂ DE SFECLĂ

Cel mai bine este să le coci la cuptor. Apoi le tai în felii subţiri, le dai sare şi piper, oţet şi untdelemn.

Ca salată spre a fi mâncată cu cărnuri reci, după ce ai tocat-o în bucăţele o pui într'un borcan de pământ, adaugi hrean ras cât a treia parte a volumului ei, apoi torni, cât s'o acoperi cu vin negru în clocot, cu câteva boabe de piper, câteva cuişoare şi o foaie de dafin. Lasă să stea 24 ore.

Cum am spus, această salată se mănâncă cu cărnuri reci sau cu mezeluri.

Unii îi adaugă la masă untdelemn.

SALATĂ DE SPARANGHEL VERDE

Se fierb în apă cu sare, după ce au fost curăţaţi, apoi sunt pregătiţi cu sare, piper dela morişcă, oţet şi untdelemn.

SALATĂ CRUDĂ-FIARTĂ

Pui în părţi egale trufe şi vârfuri de sparanghel fiert şi felii de trufe crude şi tăiate subţire.

Pui sare, piper, oţet şi untdelemn.

SALATA RESTAURANTULUI MAIRE DIN PARIS

Pune în părţi egale, vârfuri de sparanghel, funduri de anghinarii fierte toate şi tăiate subţire, ciuperci curăţate şi tăiate în felii, bucăţele de trufe, cozi de raci fierţi şi ouă răscoapte de jur-împrejur.

Sare, piper, oţet, untdelemn. Unii adaugă şi maioneză.

SALATA OMULUI DE CHEF

Pui în părţi egale funduri de anghinarii fierte şi tăiate mărunt, gâturi de raci fierţi, trufe crude tăiate mărunt.

Sare, piper, oţet, untdelemn şi gălbenuş de ou răscopt trecut prin sită.

SALATA MEA

In părţi egale cozi de raci fierţi, trufe crude tăiate subţire şi vârfuri de sparanghel fiert.

Sare, piper, lămâie, untdelemn, ramuri de ţelină şi tarhon tocat.

SALATA TUTUROR VEGETALELOR

Ia cartofi noui sau chifle, napi şi morcovi tăiaţi în bucăţi mici, apoi fasole verde, mazăre boabe, vârfuri de sparanghel şi buchetul de conopidă, toate fierte.

Sare, piper, oţet, untdelemn.

SALATĂ DE LĂPTUCI CU SMÂNTÂNĂ

Spală lăptuca, scoate frunzele şi păstrează inima. Pune sare, piper, oţet şi, în loc de untdelemn smântână proaspătă. Amestecă.

In castron pui foile şi pe deasupra inima tăiată în bucăţi şi felii de ouă răscoapte.

SALATĂ AMERICANĂ

Pui pătlăgele roşii, fără apă şi seminţele lor, tăiate în felii, apoi pe jumătate atâta castravete curăţat şi tăiat părăluţe. Adaugă tarhon, sare, piper, oţet, untdelemn.

SALATĂ CU MAIONEZĂ

Pune într'un castron în părţi egale castraveţi cărora li s'a scurs apa prin sare, vârfuri de sparanghel şi fasole verde fiartă şi tăiată în bucăţele şi cam tot atâta conopidă fiartă despărţită în bucheţele. Deasupra toarnă sos maioneză amestecat cu smântână proaspătă.

Garniseşti apoi cu foi de lăptucă, foi de untişor (cresson) şi câteva ridichi de lună tăiate ca părăluţele.

SALATA AUTORULUI DRAMATIC

Iei andive tăiate frunză cu frunză, ţelină fiartă foarte puţin, cel mult un sfert de oră şi tăiată în bucăţele, 2 funduri de sparanghel fierte şi tăiate subţire, 2 cartofi chifle, dacă sunt, fierţi şi tăiaţi mărunt.

Sare, piper, oţet, untdelemn şi ouă răscoapte garnitură.

SALATĂ DE ŢELINĂ CU MUŞTAR

Taie subţire de tot, jumătate kg. de ţelină; fierbe 7—8 minute în apă sărată şi în clocot. Scoate ţelina într'o sită sau o strecurătoare ca să se scurgă apa. Trece prin strecurătoare albuşul şi gălbenuşul a 2 ouă răscoapte.

Amestecă ţelina cu albuşul ouălor şi cu o maioneză cu mult oţet şi muştar, iar gălbenuşul fă-l decor pe deasupra.

SALATĂ DIN FRANCFORT

Cartofi fierţi, sfecle, mere creţeşti sau altele, toate tăiate ca paiul dimpreună cu varză roşie tăiată la fel şi ouă răscoapte. Sare, piper. oţet şi untdelemn.

SALATĂ DE CASTRAVEŢI MURAŢI

Pui într'un castron castraveţii muraţi tăiaţi felii şi cu zeama lor. Adaugi şi ceapă tăiată felii subţiri.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ

Se mănâncă mai ales în postul Paştelui cu ciorbă de fasole. Pui într'un castron varză cu multă zeamă şi torni şi puţin untdelemn bun de salată.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ CU LĂMÂE

Pui într'un castron varză acră tăiată mărunt şi fără zeamă. Adaugi sare, dacă mai trebue, piper, untdelemn şi zeamă de lămâie.

SALATĂ ORIENT-EXPRES

Pui cartofi fierţi tăiaţi părăluţe, ardei graşi tăiaţi ca fideaua şi pătlăgele roşii fără seminţe, sare, piper, oţet, untdelemn.

SALATĂ DE MIAZĂ-ZI

Fierbe cartofii şi taie-i în felii subţiri, apoi adaugă puţine trufe albe tăiate şi ele, o sardea (anchois) strivită bine şi un căţel de usturoiu strivit la fel.

Pune sare, piper, oţet, untdelemn.

SALATĂ DE PORTOCALE

Ia portocale coapte bine, taie coaja galbenă şi împarte-le în două. Scoate seminţele şi taie portocala în felii subţiri. Toarnă peste această salată un păhărel de kirş.

Această salată se mănâncă cu raţă sălbatică friptă, cu friptură de raţă rece, etc.

XXIX. PRĂJITURILE

PRĂJITURILE NOASTRE
PRĂJITURILE STREINE

TORTELE. — SUFLEURILE. — BUDINCILE
CREMELE. — GELATINELE. — OMLETELE

DIVERSE PRĂJITURI DE FAMILIE
DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE
PRĂJITURILE NOASTRE

Sub acest titlu vom înşira toate prăjiturile care, deşi cele mai multe sunt de provenienţă greacă sau turcă, totuşi s'au înpământenit de atâta amar de vreme încât le putem considera ca fiind prăjituri naţionale.

PLĂCINTĂ CU CARNE

Ia un kg. de făină, 3 ouă, sare şi le frământă adăugând mereu apă căldicică; când nu se mai lipeşte de masă, iei coca şi o baţi lovind-o de masă de mai multe ori. In urmă o acoperi cu un şervet şi o laşi să stea ca o jumătate de oră, o tai în vreo 10 sau 16 bucăţele, le întinzi ca de mărimea unui taler mic, le ungi cu unt fiecare în parte şi le pui una peste alta. Faci două grămezi, una cu 6 foi, alta cu 10 foi. Apoi toci carnea, o prăjeşti pe jumătate în unt (să rămâie puţin zemoasă), prăjeşti puţină ceapă şi o amesteci cu carnea, adăugând sare, piper, scorţişoară rasă şi un ou.

Intinzi cu vergeaua grămada cu 6 foi, o faci de mărimea tavei, o aşezi în tavă unsă şi pui tocătura. Apoi întinzi cu vergeaua, grămada de 10 foi, şi acoperi cu ea tocătura.

Pui tava la cuptor. Focul să nu fie prea iute. Când s'a copt serveşti.

PLĂCINTĂ CU MERE

Faceţi aluatul întocmai ca cel pentru plăcintă cu carne.

Merele, în cantitatea ce o doriţi, le curăţaţi de coajă şi le radeţi pe o răzătoare mare până daţi de mijlocul cu seminţe pe care îl aruncaţi. Apoi puneţi această răzătură — să zicem de 1 kilogr. şi jumătate de mere, — într'o cratiţă pe care o puneţi pe un foc potrivit pentru ca

merele să-şi lase zeama. Când această zeamă a apărut destul, presăraţi peste răzături zahăr în praf, cantitatea unui pahar de 200 gr. Adăugaţi un praf de vanilie. Cine vrea, adaugă şi 200 gr. stafide sultanii pe care le toarnă peste mere imediat după zahăr. Aceste stafide dau plăcintei un gust foarte bun.

Când zeama merelor a scăzut de tot puneţi merele peste coca întinsă şi o acoperiţi cu cealaltă întocmai cum s'a făcut cu carnea.

Puneţi la cuptor pe un foc potrivit.

PLĂCINTĂ CU GRIS

Aluatul se face ca cel de sus.

Apoi se pune pe foc lapte, griş şi zahăr. Să fiarbă până ce se întăreşte grişul. După ce l-ai împachetat între cele două rânduri de aluaturi pui la cuptor domol până ce se coace. Plăcinta o presari cu zahăr pisat.

Spre a întări grişul se poate adăuga câteva gălbenuşuri de ouă.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Aluatul se face tot ca pentru celelalte plăcinte. Iei brânza dulce de vacă, o frămânţi cu lingura, îi amesteci 4 gălbenuşuri de ouă, zahăr, coaje de lămâie rasă şi puţină smântână. Amesteci bine, pui amestecul între foi precum ai făcut cu carnea. Pui la cuptor pe foc domol după ce ai stropit aluatul cu zahăr pisat.

GOGOŞI

Pune într'o tingire 2 pahare de apă, o lingură de unt proaspăt, coaja dela o lămâie tăiată mărunt, 50 gr. de zahăr şi puţină sare. După ce va fierbe puţin, dă cratiţa mai la o parte, scoate cojile de lămâie şi presară făină, amestecând mereu ca să nu se facă cocoloaşe până se îngroaşe şi se face ca o cocă. Pune iar puţin tingirea pe foc şi amestecă mereu. Când coca se deslipeşte de cratiţă, atunci ştii că este la punct. Scoţi coca într'o cratiţă de pământ şi amesteci în ea două ouă. Ungi cu unt o tavă, îi dai un praf de făină, şi pui din cocă cu lingura, bucăţele una după alta; să fie nu mai mare ca nuca. Atunci le ungi bucăţelele cu gălbenuş de câteva ori, presari zahăr pisat peste ele şi le pui la cuptor.

Unii le înţeapă cu migdale tăiate în două.

BACLAVA

Ia un kg. de făină, un ou, un păhărel de vin alb şi o linguriţă de unt: frământă acestea adăugând mereu apă, până ce vei face un aluat moale ca pentru ştrudel, lăsându-l să stea. Din acest aluat faci 25 sau 30 de bucăţele şi le întinzi în tavă. Ungi tava cu unt şi pui foile, una câte una, stropindu-le cu unt şi presărând pe fiecare foaie migdale pisate cu zahăr şi vanilie. Cantitatea să fie o jumătate kg. migdale şi 250

gr. de zahăr. După ce ai aşezat toate foile, torni unt fierbinte peste ele şi pui la cuptor, pe foc domol. Faci un sirop cu 1 kg. zahăr şi 500 gr. apă, şi, când baclavaua e pe jumătate gata, o scoţi din cuptor, o opăreşti cu siropul şi o pui iarăşi în cuptor. Când e gata o tai în bucăţele.

HALVA TURCEASCĂ

Proporţiile: 500 gr. apă, o bucăţică de vanilie, 100 gr. zahăr, 4 linguri de făină, 100 gr. unt proaspăt.

Apa şi zahărul cu vanilie se pun la foc să fiarbă în clocot. In altă cratiţă pui untul să se topească; când untul începe să sfârâie se aruncă cele 4 linguri de făină amestecând mereu.

Făina fiind rumenită, se toarnă peste ea siropul care va fi în clocot. Se amestecă repede două ore cu lingura de lemn sau mai bine cu un făcăleţ şi se acoperă bine cratiţa.

Imediat tragi cratiţa pe colţul maşinii pentru ca să pâlpâie încet fără a mai fierbe. După câteva minute se scoate capacul şi se amestecă bine până ce conţinutul cratiţei devine cu totul alifios.

Intinzi pasta în cratiţă şi cu o lingură de metal scoţi bucăţi pe care le aşezi în farfurie depărtate între ele. Presari peste acestea zahăr şi scorţişoară rasă.

MUCENICI

Ia făină, plămădeşte şi frământă aluatul cu apă până se face tare ca aluatul de pâine, apoi lasă-l să se dospească. Să iei apoi o bucată dintr'însul, împleteşti şi faci covrigi pe care îi pui la cuptor. De altă parte se face un sirop cu zahăr şi cu apă de flori sau vanilie, iar alături se pisează nuci, zahăr şi scorţişoară. Toate acestea să se amestece.

Când covrigii s'au copt, îi scoţi din cuptor, cu o pană îi ungi cu sirop, apoi îi tăvăleşti în praful de nuci, zahăr şi scorţişoară.

TURTĂ DULCE

Amesteci 500 gr. făină cu coaja unei lămâi tăiată mărunt, 250 gr. zahăr pisat şi cernut, 6 cuişoare pisate şi 3 gr. scorţişoară pisată şi cernută la fel. Frământă toate acestea cu 250 gr. miere fierbinte până s'o face aluatul tare. Lasă 3 ore să se odihnească. Atunci întinde aluatul până ce s'o face gros ca jumătate degetul, pune-l pe o hârtie unsă cu unt, aşează-l pe o tavă unsă la fel şi pune la cuptor fierbinte.

CLĂTITELE

Se iau 2 ouă întregi, se bat bine şi se adaugă, puţin câte puţin, făină până ce se capătă o cocă groasă care se subţiază cu lapte călduţ până ce se obţine consistenţa voită. Se adaugă puţină sare şi coaje de lămâie. Coca trebue să fie moale ca să curgă lesne.

Pui în tigaie unt, îl înfierbânţi, îl deşerţi într'o ulcică, iar în tigaia care a rămas unsă, torni puţină compoziţie şi o întinzi bine. Invârteşti

tigaia ca să curgă coca pretutindeni egal, iar de vei fi turnat prea multă o torni îndărăt în ulcică. Când compoziţia s'a închegat, se pune cu o linguriţă grăsime de jur-împrejurul tigaiei şi, când clătita s'a colorat pe dos, o întorci şi pe partea cealaltă, apoi o aşezi pe un taler şi o laşi la căldură. Le pui, astfel, una peste alta, până ce vor fi toate gata.

Aceste clătite se umple fie cu carne, fie cu dulceaţă sau marmeladă.

Când vrei să le umpli cu lucruri dulci se pune în cocă şi zahăr pisat, în acest caz clătitele nu se mai prăjesc.

Când, însă, sunt umplute cu carne, se procedează astfel: Se face o tocătură cu friptură rece de pasăre, se adaugă tocăturii miez de franzelă muiată în lapte, puţină ceapă prăjită, coajă de lămâie rasă, o lingură de smântână, puţine ciuperci tocate. Amesteci bine. Mai adaugi şi un ou. Tai clătitele în două, umpli fiecare jumătate cu tocătură, le răsuceşti, le tăvăleşti în ouă şi în praf de franzelă şi le prăjeşti în unt sau untură.

Aceste clătite nu mai sunt prăjituri, căci se dau drept garnitură pentru mazăre boabe, spanac, etc.

HALVA CU NUCI DE MIGDALE

Această halva se face întocmai ca cea înregistrată mai sus cu numele „Halva turcească". Dar este o deosebire: se pisează nuci sau migdale nu tocmai mărunt şi se amestecă în aluat atunci când făina începe să prindă coloare închisă.

LAPTE CU OREZ ŞI STAFIDE

Fă un lapte cu orez dintr'un kg. de lapte, adăugând în timpul fierberii stafide sultanii.

După ce laptele e gata îl laşi să se răcească, apoi îl împarţi în două părţi. Iei o cratiţă de pământ adâncă sau o formă oarecare, o ungi cu unt, pui jumătate din lapte, adaugi un strat gros din orice marmeladă sau compot şi pui deasupra cealaltă jumătate de orez cu lapte.

Presari deasupra zahăr pisat şi bucăţele de unt proaspăt. Pui la cuptor 20 de minute.

Pentru această prăjitură, laptele cu orez nu trebue să fie de loc zemos, ci mai mult tare.

Se mănâncă şi cald şi rece.

LAPTE CU OREZ SIMPLU

Pui într'o cratiţă un litru de lapte şi-l laşi să dea în clocot; când a început clocotul, torni orezul dintr'o jumătate pahar de apă. Laşi să fiarbă câteva minute, apoi pui zahărul cât vrei să fie laptele de dulce. Mai adaugi puţină vanilie şi coajă de lămâie.

LAPTE CU GRIŞ

Se face întocmai ca laptele cu orez, cu singura deosebire că nu i se adaugă vanilie, dar, după ce a fost pus în castron, se presară deasupra scorţişoară pisată.

CATAIFUL

Proporţiile: 300 gr. făină, 200 gr. lapte, 100 gr. migdale, 200 gr. zahăr şi sirop, 500 gr. frişcă, 10 gr. apă de flori, jumătate bastonaş de vanilie, 50 gr. unt.

Se face o cocă de tăieţei cu un ou şi lapte, se întinde foaie mai subţire ca pentru tăieţei, se taie foaia în şuviţe foarte subţiri şi lungi. Se unge o tavă cu unt, se aşează un strat gros de tăieţei, se stropeşte iarăşi cu unt şi se pune la cuptor.

Când tăieţeii sunt rumeni, se toarnă peste ei un sirop amestecat cu apă de flori. Când s'a răcit se taie pătrate, se pune un strat de frişcă, un alt rând de tăieţei şi se pune iarăşi la cuptor.

Acest cataif cu frişcă e un cataif denaturat. Adevăratul cataif turcesc se face fără frişcă, care-i strică tot gustul. Cataiful care-l găsim acum prin toate cofetăriile, nu are decât gustul frişcei şi de loc al cataifului. Numai oarecari plăcintari greci sau turci mai ştiu a pregăti adevăratul cataif cu miere, nuci sau migdale.

SARAILIILE

Proporţiile: 1 kg. făină, jumătate bastonaş vanilie, 500 gr. zahăr, 200 gr. unt, 50 gr. apă de flori, 50 gr. nuci.

Faci foaia ca pentru ştrudel; când s'a svântat puţin se stropeşte cu unt, cu zahăr, cu nuci măcinate şi amestecate cu zahăr. Se întorc capetele foaiei ca să nu iasă nucile. Apoi se înfăşoară pe o vergea subţire. Se strânge ca să formeze nişte încreţituri. Se taie bucăţi potrivite, se aşează într'o tavă unsă cu unt şi se pune la cuptor. Când sunt aproape gata se toarnă siropul fiert în care s'a pus şi apa de flori. Mai pui puţin la cuptor pentru ca apa de flori să se amestece bine cu siropul şi să se infiltreze în prăjitură.

STRUDEL CU MERE

Iată încă o prăjitură care, deşi de origină străină, s'a împământenit desăvârşit la noi.

Faci un aluat ca pentru plăcinta cu carne; după ce-l baţi bine, îl acoperi cu o cratiţă caldă şi-l laşi un sfert de oră. Apoi întinzi o pânză pe o masă lungă, o presari cu puţină făină, aşezi aluatul la mijloc şi începi să-l întinzi binişor, jur-împrejur, cu amândouă mâinile. Băgare de seamă să nu se rupă.

După ce l-ai întins cât de subţire, îl stropeşti cu unt şi-i pui umplutură, adică mere tăiate mărunt de tot amestecate cu zahăr pisat şi scorţişoară la fel. Intinzi bine umplutura de mere ca să fie peste tot

egală. Apoi apuci pânza dintr'o parte, o ridici astfel încât conţinutul să se rostogolească şi să formeze ca un cârnat; încovoiezi acest cârnat şi-l pui într'o tavă unsă cu unt.

Aşezi tava la cuptor cu 40—50 minute înainte de a da la masă. Presari zahăr.

STRUDEL CU NUCI

Se face la fel ca cel cu mere, atât numai că umplutura se face cu nuci pisate şi amestecate cu praf de zahăr.

COZONACI, REŢETĂ VECHE

Găsită în cartea de bucate a doamnei colonel Steriadi. O dăm identic.

Se vor lua 3 ocale făină de prima calitate, 22 gălbenuşuri de ouă şi 150 dramuri unt topit. Se pregăteşte şi cu mirodenie de care place, se face mămăliguţă cu lapte şi cu un ou, se amestecă bine până se răcoreşte, apoi se pun 25 dramuri drojdie de bere sau drojdie de casă şi se mai mestecă bine până se face mămăliguţă băşici, apoi laşi să se dospească.

Se bat ouăle şi se frământă la un loc toate cu 100 dramuri zahăr. După ce se vor dospi se bate aluatul de covată la fiecare întorsătură. Se mai lasă să dospească pe urmă. Făcându-se cozonacii se pun în forme şi se lasă puţin de mai cresc, apoi se ung cu gălbenuş de ouă şi se pun la cuptor într'o tavă aşternută cu hârtie unsă cu unt.

COZONACI MUNTENEŞTI

Un kg. făină, ¼ kg. lapte, 250 gr. zahăr, 250 gr. unt proaspăt, o linguriţă sare, coaje rasă dela o lămâie, 8 ouă, puţină vanilie, 1 linguriţă rom, drojdie de bere şi stafide.

Iei 8 gălbenuşuri de ouă şi 4 albuşuri bătute bine împreună cu o linguriţă de sare. Iei apoi o bucată drojdie de bere groasă cât un deget şi o pui în laptele fiert numai călduţ. Drojdia va sta în lapte până ce se va dospi şi va începe să se ridice. Făina pusă într'o copăiţă, o ţii într'o cameră caldă, peste ea torni laptele cu drojdia înăuntru. Adaugi zahărul pisat şi ouăle bine bătute. Amesteci viguros toate acestea timp de o jumătate de oră. Amestecul se face cu mâna.

Untul îl pui să se topească, apoi torni din el în făină, puţin câte puţin, amestecând mai departe. In fine începi amestecul cu amândouă mâinile pe care le moi mereu în untul topit ce-l ai alături într'o cratiţă pusă pe maşină. Amesteci încă o oră.

Apoi adaugi stafidele şi coaja de lămâie care trebue introdusă în aluat dela începutul frământatului.

Romul se pune către sfârşitul amestecului.

Aluatul se lasă o jumătate oră să se odihnească, într'o cameră caldă, apoi se amestecă puţin. Din masa aluatului se iau cantităţi după dorinţă, se aşează în forme sau tăvi unse cu unt şi se bagă la cuptor nu prea fierbinte. Dacă cuptorul e prea iute se pune peste aluat o coală de hârtie pe partea unsă cu unt.

CORĂBIOARE

Pune într'o cratiţă un pahar de unt topit, 3 pahare zahăr pisat şi un gr. vanilie; amestecă bine cu mâna adăugând două gălbenuşuri de ouă şi un albuş. Apoi pune câteva mâini de făină şi amestecă bine timp de o oră. Când aluatul e potrivit de tare, ia din el câte o ceaşcă de cafea turcească, lăţeşte aluatul, dă-i forma rotundă şi pune-le pe o tavă unsă cu ceară; pune deasupra câte o migdală şi bagă la cuptor.

Când le scoţi tăvăleşte-le în zahăr pisat.

N. B. — Celelalte prăjituri româneşti şi cozonacii moldoveneşti, îi găsiţi la Capitolul V, intitulat: „*Regimul Favorit*".

PRĂJITURI STRĂINE

TARTELE

Aceasta este prăjitura pe care o găsim în toate cofetăriile din Franţa, în toate restaurantele şi, de sigur, în multe case particulare. Dăm aci, mai întâiu, cum se face coca pe care se aşează fructele acestei prăjituri atât de populare.

ALUATUL PENTRU TARTE

Luăm 500 gr. făină trecută prin sită, 300 gr. unt muiat nu tocmai topit, 50 gr. zahăr pisat, 10 gr. sare, 2 gălbenuşuri de ouă, 150 gr. apă.

Aşezi făina pe masa bucătăriei sau pe o tablă specială de lemn, şi-i faci o gaură la mijloc, în acest loc gol dela mijloc pui ouăle, zahărul, sarea şi untul. Amestecă bine toate aceste adausuri puse în mijlocul făinei apoi amesteci şi făina împreună, dar încetul cu încetul şi numai câte puţin, şi frământă, de două ori, cu mâna.

Apoi adună coca, fă-o ca o minge şi ţine-o la răcoare acoperită de o pânză.

După aceia începi să întinzi coca cu vergeaua pentru ca s'o faci de trei ori mai lungă decât lată; atunci înfăşori coca în trei în lungime astfel ca lăţimea să devie acum lungime. Infăşori iarăşi în trei obţinând altă lungime. In sfârşit după odihnă de 10 minute, înfăşori iarăşi coca în trei — a treia şi ultima înfăşurare de astă dată.

După aceasta rotunjeşti coca, îndoindu-i colţurile, o lucrezi cu vergeaua ca să aibă o grosime de jumătate centimetru şi o pui în tava untată. Tai cu vergeaua partea din cocă care e mai mare decât tava. Presară zahăr peste cocă. Apoi aşezi fructele alese şi pui la cuptor. Să stea 35—40 minute.

După ce scoţi coca din tavă, ori o serveşti întreagă la masă, ori o tai în bucăţi egale aşa cum se servesc în restaurante şi cofetării.

TARTE CU CAISE

După ce ai făcut coca cum am arătat sus, aşează caisele tăiate în două cu pielita dedesubt. După cuptor presari zahăr sau ungi cu marmeladă de caise.

TARTE CU MERE

După ce ai pregătit coca, cureţi mere bune, le scoţi miezul şi le tai în jumătate sau sferturi de felii foarte subţiri. După cuptor presari zahăr sau torni un sirop de zahăr sau o oarecare marmeladă.

TARTA PORTUGHEZĂ

Faci coca, precum am arătat, şi pune-o într'o tavă sau formă untată. Pune la cuptor până ce coca s'a copt pe jumătate.

Apoi amesteci 25 gr. orez măcinat sau cremă de orez, 30 gr. migdale pisate, 100 gr. praf de zahăr, toate acestea amestecă-le adăugându-le puţin lapte. După aceea adaugi şi 2 ouă întregi şi amesteci tare până ce amestecul a devenit alifios.

Torni atunci acest amestec peste cocă, presară migdale sparte în bucăţele şi lasă la cuptor 20 de minute.

TARTA CU CĂPŞUNI

Coca sau aluatul se face precum am spus, însă, după ce ai pus căpşunele pe cocă nu mai le pui la cuptor. Fructul acesta fiind un fruct delicat îl tăvăleşti numai în zahăr cât de mult şi îl aşezi frumos peste coca care a fost la cuptor.

TARTA CU FRAGI

Se face la fel ca şi cea de căpşuni.

TARTA CU COACĂZE

Se fac ca şi cele de fragi de căpşuni; atât numai că, după ce ai aşezat fructul pe cocă, îl maschezi cu o gelatină de zmeură sau de coacăze. Nici coacăzele nu se trec pe foc.

TARTA CU PRUNE

Faci coca, scoţi sâmburii prunelor, le tai în două şi le fierbi în apă cu zahăr. Le aşezi peste cocă şi pui la cuptor. Prunele care sunt de prisos le laşi în apă ca să se terciuiască. Când tarta e coaptă definitiv, treci prunele terciuite prin sită sau strecurătoare şi aşezi această marmeladă peste prunele de pe cocă.

TARTA CU PIERSICI

Se face la fel ca cea pentru prune.

TARTA DE IARNĂ

Iarna nemai fiind decât fructe conservate este o mică deosebire.

Coca o faci cum am spus până acum, însă, fiindcă fructele conservate nu mai au gustul fructelor proaspete, le adaugi, între fructe, o cremă oarecare. La capitolul cremelor se va găsi ceea ce trebue.

TURTELE

TURTĂ DE MIGDALE

Faci un aluat dintr'o litră de făină, 50 gr. lapte, 20 gr. unt, puţină sare, puţin vin alb, 4 gălbenuşuri de ou, 50 gr. zahăr pisat şi stropit cu zeamă de lămâie. După ce frămânţi aluatul de nu se mai lipeşte de masă, îl înveleşti cu un şervet şi-l laşi să stea puţin, apoi îl tai în două. Intinzi o foaie ca de jumătate de deget, ungi tava, o aşezi toată în ea şi pui o umplutură compusă din 250 gr. migdale pisate cu 60 gr. zahăr pisat şi puţină coajă de lămâie rasă. Aşezi foaia de a doua, peste migdale şi o pui la cuptorul foarte iute pentru ca toată să se coacă în jumătate de oră.

LINTZER-TORT

Ia 80 gr. făină, 40 gr. unt proaspăt, 40 gr. zahăr pisat mărunt şi amestecă împreună. Pune apoi 13 gălbgenuşuri de ouă, zeama dela o lămâie şi 13 linguri de vin. Frământe-le iarăşi şi lasă-le să se odihnească puţin. Acest aluat fă-l apoi turtă groasă ca de un deget şi aşeaz-o într'o oală unsă cu unt. Fă cu restul aluatului nişte pătrate, aşează-le peste turtă şi bagă la cuptor.

Când s'a copt, umple spaţiurile dintre gratii cu marmeladă sau dulceaţă.

TURTĂ CU NUCI

Iei 100 de nuci, le spargi, le cureţi bine şi le pisezi. Pisezi separat o litră de zahăr, iei 6 gălbenuşuri de ou şi le freci bine cu zahărul. Baţi albuşurile şi le freci şi pe ele cu gălbenuşurile, apoi adaugi scorţişoară şi cuişoare pisate şi nucile, puţin câte puţin, frecând mereu până ce le pui pe toate; în urmă ungi tava, o presari cu făină, pui turta în ea şi o bagi la cuptor. Cuptorul să nu fie prea iute.

Turta de alune se face tot aşa, cu o litră de alune curăţate de coaja cea tare.

TURTĂ CU PESMET ŞI CU SIROP

Iei 6 gălbenuşuri de ou, 6 linguri de zahăr pisat, le freci bine împreună, adaugi 6 linguri pesmet de franzelă pisat bine, le pui una câte una şi freci mereu. In urmă baţi albuşurile şi le amesteci şi pe ele, pui şi vanilie pisată. Ungi o formă mai înălticică şi o presari cu făină, torni turta în ea şi o pui la cuptor. Cuptorul nu prea iute. Când e gata prăjitura, o laşi să se răcească; faci un sirop cu rom (jum. kg. de zahăr), şi puţină vanilie. Găureşte prăjitura pe deasupra cu o furculiţă groasă în mai multe locuri şi toarnă binişor cu o linguriţă, încet, încet, până ce torni tot siropul, apoi glasezi prăjitura cu ciocolată în modul următor:

Razi ciocolată vreo 4 batoane şi o pui într'un castronaş la cuptor ca să se topească (cuptorul deschis); când a devenit moale, îi torni

puţin sirop de zahăr, amesteci bine peste prăjitură şi o întinzi cu un cuţit ca să acopere bine toată prăjitura; apoi o aşezi la un loc răcoros. Poţi tăia prăjitura în două pe la mijloc, ca să-i pui o marmeladă; aşezi iarăşi bucăţile una peste alta şi glasezi cu ciocolată.

TURTĂ SIMPLĂ

Iei o litră de zahăr pisat şi-l freci cu 8 gălbenuşuri de ou, apoi îi adaugi o litră de unt şi freci iară; pui o litră de făină şi coaje de lămâie rasă sau vanilie, freci iarăşi bine, adaugi o litră de migdale bine pisate şi freci din nou; baţi bine albuşurile şi le amesteci. Apoi pui două prafuri de Branzepulver (un pachet alb, altul albastru). Ungi tava, îi dai un praf de făină, aşezi prăjitura în ea, presari pe deasupra puţin zahăr pisat şi migdale pisate şi o pui la cuptor. Cuptorul să nu fie prea iute. Poţi să o faci şi fără migdale.

TURTĂ SAU GALETĂ PARISIANĂ

Iei 500 gr. de făină, 200 gr. de unt şi o lingură de zahăr pisat.

Faci o gaură la mijlocul făinei, pui untul, jumătate pahar de apă sărată potrivit şi zahărul; amesteci bine totul. Frământă aluatul, fă-l cocoloş şi lasă-l să stea ca o jumătate oră învelit cu un şervet; apoi întinde-l cu mâna, până când devine de grosimea unui deget, menţinându-i forma rotundă; formează cu degetul un fel de tuiotaj jur-împrejur, crestează-l cu un cuţit în lung şi în lat, ca să-i faci un desen de baclavale, nu prea adânci; unge cu ou, pune-l în tavă unsă şi pune-l la un cuptor mai iute. Intr'o jumătate de oră, cel mult trei sferturi de oră, este gata.

TURTĂ CU MERE

Iei 250 gr. de făină, 25 de unt, un ou, vin a patra parte dintr'un pahar şi puţină sare. Fă o gaură în făină şi pune oul, untul, sarea şi vinul; amestecă bine, frământă şi fă cocoloş. Intinde cu vergeaua până ce aluatul devine de grosimea jum. de centimetru, unge tava şi aşează aluatul într'însa, lăsând marginea în sus de un deget şi mai bine. Ai o marmeladă de mere gata, o aşezi peste aluat şi o pui la un cuptor cam iute. Intr'o jumătate de oră sau trei sferturi, este gata.

TURTĂ CU CAISE

Faci aluatul cum s'a zis mai sus, îl aşezi în tavă, ştergi bine caisele, le tai în două (nu le cureţi de coaje); le aşezi pe aluat cu faţa în sus şi pui în fiecare un sâmbure şi puţin zahăr pisat; pui la cuptor.

Când faci cu piersici, trebue curăţate piersicile de coaje, le aşezi cu mijlocul în jos, presari zahăr pisat peste ele, puţină vanilie pisată şi o pui la cuptor.

Cu prune se face tot aşa.

Cu vişine trebue scoşi sâmburii; aşezi vişinele una lângă alta, presară zahăr şi o pui la cuptor.

Aceste turte se pot face punând poamele între două foi. Atunci separi aluatul în două, îl întinzi mai subţire şi pui poamele între două foi.

Poţi asemenea să opreşti puţin din aluat; să faci cu dânsul vergele şi să le aşezi în formă de baclavale peste poame.

TURTĂ UMPLUTĂ CU FRANGIPANĂ

Faci un aluat ca pentru torta cu mere. Umplutura se face astfel: pui într'o cratiţă două linguri de făină amestecată cu trei ouă; când totul va fi bine amestecat, pune pe foc şi lasă să fiarbă o jumătate de ceas, amestecând mereu ca să nu se lipească de fund. Adaugă 50 gr. de zahăr pisat, puţină apă de flori, 50 gr. de migdale dulci pisate, amestecă bine şi întinde între două foi de aluat, pune la cuptor. Intr'o jumătate de oră e gata.

TURTĂ DE MIGDALE (franţuzească)

Curăţă şi pisează 140 gr. de migdale dulci şi 10 gr. de migdale amare cu 150 gr. de zahăr, rade sau taie subţire de tot coaja dela o jumătate lămâie, amestecate toate acestea cu 60 gr. de făină (sau făină de cartofi), pune puţină sare, 4 ouă întregi şi 2 gălbenuşuri; bate bine albuşurile dela cele 2 ouă şi amestecă-le cu totul. Unge o tavă, întinde acest aluat în ea şi pune la un cuptor iute; nu trebue decât trei sferturi de oră, ca să se coacă sau cel mult o oră.

TURTĂ CU VIŞINE

Amestecă 50 gr. unt până se albeşte, adaugă 8 gălbenuşuri de ouă, unul câte unul, 60 gr. făină, 50 gr. migdale curăţate de coajă şi pisate mărunt, 600 gr. zahăr şi coaja tocată fin dela 2 lămâi. Amestecă-le toate şi bate-le un ceas. Apoi adaugă şi 8 albuşuri de ouă bătute în spumă, unge o tavă cu unt, presară franzelă rasă, toarnă turta, iar din distanţă în distanţă, pune vişine sau dulceaţă de vişine.

SUFLEURI

SUFLEU NORMAND (parisiană)

Pune într'o cratiţă 3 linguri de zahăr, o lingură de făină şi 4 gălbenuşuri de ouă. Subţiază cu 100 gr. lapte; pune pe foc, amestecă mereu cu pământuful până ce începe fierberea.

Pune această cremă într'o cratiţă de pământ, adaugă un gălbenuş de ou crud şi parfumează cu puţin lichior. Coace la cuptor 3 mere curăţate şi zaharate şi striveşte puţină piurea de cartofi.

Bate cele 5 albuşuri de ouă până ce se întăreşte spuma şi amestecă cu crema parfumată. O parte pune-o într'un bol cu fundul neted

untat şi zaharat, adaugă merele, apoi piureaua de cartofi şi restul cremei.

Când prăjitura s'a aurit, presară zahăr să se glaseze la cuptor. Serveşte.

SUFLEU CU CAISE

Ia 3 sau 4 albuşuri de ouă pe care le baţi tare, adaugi gelatina de caise (o lingură pentru un albuş) şi puţin praf de zahăr.

Amestecă bine totul. Toarnă într'o formă untată şi pui la cuptor 10 minute. Serveşte cald.

SUFLEU CU CASTANE

Fierbi în apă 500 gr. castane, curăţe-le şi le pisează. Subţiază-le puţin câte puţin, în 500 gr. lapte fierbinte. Adaugă 3 linguri de zahăr pisat. Leagă cu o lingură de feculă sau cremă de orez. Laşi să se răcească puţin, adaugă 3 gălbenuşuri de ouă, apoi 5 albuşuri bătute bine. Pui la cuptor 20 minute şi serveşte cald pentru ca prăjitura să nu se desumfle.

SUFLEU CU OREZ SAU GRIŞ

Fierbe 3 linguri de orez în 500 gr. lapte. Adaugă 3 linguri de zahăr pisat şi puţină vanilie sau apă de trandafiri.

Pui într'o formă şi ţii la cuptor 20 minute. Serveşti imediat.

Tot la fel se face sufleul cu griş.

SUFLEU MILANEZ

60 gr. unt, ¼ litru lapte, 100 gr. făină, 50 gr. şvaiţer sau parmezan, 5 ouă, o linguriţă de sare.

Pune untul într'o cratiţă şi adaugă făină, adaugă în fine laptele şi pune să fiarbă.

Lasă să se răcească. Adaugă brânza rasă, apoi gălbenuşurile de ouă şi în sfârşit albuşurile bătute spumă.

Toarnă totul într'o formă untată pe care o pui la „bain-marie". Când fierbe pune la cuptor forma în „bain-marie". Să stea o oră.

SUFLEUL MENAGEREI

Pentru 4 persoane: 100 gr. zahăr, 50 gr. lapte, o lingură de făină, 10 gr. unt proaspăt, 2 gălbenuşuri de ouă, 3 albuşuri bătute ca zăpada. Fierbe laptele cu zahărul, adaugă făina subţiată cu puţin lapte rece, fierbe totul timp de 2—3 minute, apoi trage cratiţa de pe foc şi completează cu gălbenuşurile şi untul, apoi amestecă albuşurile bătute tare.

SUFLEU CU SMÂNTÂNĂ

Bate în cratiţă 250 gr. zahăr, cu 250 gr. făină, 4 ouă întregi şi trei gălbenuşuri. Subţiază cu 500 grm. de lapte fierbinte, adaugă jumătate beţişor de vanilie şi pune la cuptor.

Trăgând de pe foc, adaugi 125 gr. unt, 5 gălbenuşuri de ouă, şi 10 albuşuri bătute tare ca zăpada.

SUFLEUL ŢICHI

Prepară un sufleu cu smântână, cum e spus mai sus bine vanilat şi aşează-l alternând în straturi cu picromigdale rupte în bucăţi şi îmbibate cu kirsch.

Scoţând sufleul din cuptor, acoperă-l cu zahăr pisat.

SUFLEUL CU FRAGI SAU CĂPŞUNI

Fă sufleul ca cel cu cremă, adaugi picromigdale sparte, udate cu kirsch sau alt lichior, vişinată, etc., însoţite de căpşuni sau fragi zaharate şi macerate în zahăr şi zeamă de portocale şi lichior.

Serveşti în acelaşi timp crema Chantilly. (Vezi cremele la acest capitol).

SUFLEU SARAH BERNARDT

Tot compoziţia sufleului cu cremă alternând cu picromigdale îmbibate cu curaçao.

La cuptor ca toate celelalte.

Să se servească alături fragi sau căpşuni zaharate şi macerate cu lichior, având alături cremă Chantilly.

SUFLEUL PARISIAN CU MERE

Fă o marmeladă de mere căreia i se adaugă a treia parte dulceaţă de caise şi 2 linguri de rom.

La 500 gr. marmeladă amestecă 7 albuşuri de ouă bătute foarte tare, apoi se adaugă 250 gr. de zahăr pisat. La cuptor ca toate celelalte.

Se serveşte cremă Chantilly sau orice sirop cu rom.

SUFLEUL CU VANILIE

Pentru maximum 6 persoane: 1 pahar de lapte, 75 gr. de zahăr, jumătate beţişor de vanilie, o lingură de făină subţiată cu 3 linguri de lapte cald, 3 gălbenuşuri de ouă, 4 albuşuri bătute tare, unt cât o nucă. Se face în 50 minute.

Fierbi laptele în clocot şi topeşti zahărul şi ţine vanilia în lapte 15 minute. Făină subţiată toarnă pe focul domol, amestecă până începe clocotul tare.

Trage cratiţa de pe foc, pune înăuntru câteva bucăţele de unt. Ia o formă şi o unteazâ mult apoi presară zahăr în praf. Bate albuşurile tare de tot. Toarnă gălbenuşurile în laptele călduţ şi scoate vanilia. Toarnă acestuia a 3-a parte a albuşului, apoi restul. Umple forma numai pe trei sferturi şi pune repede la cuptorul moderat. După cel mult jumătate oră, serveşte cu zahăr pisat deasupra.

BUDINCILE

BUDINCĂ-TULPAN

Amestecă: 100 gr. zahăr pisat, 50 gr. fecule de cartofi, 100 gr. unt, 5 gălbenuşuri de ouă, ½ bucată de vanilie.

Fierbe toate acestea împreună la foc domol sau mai bine la „bain-marie".

Adaugă 5 albuşuri de ouă bătute în spumă, toarnă într'o termă (cratiţă de pământ) cu fundul şi pereţii drepţi, care a fost untată şi zaharată, să fiarbă la „bain-marie" la foc domol.

Această prăjitură poate fi parfumată cu lămâie, portocală sau oricare alt parfum.

Se serveşte udată cu un sos Sabayon.

BUDINCĂ CU GRIŞ

Fierbe 500 gr. lapte cu zahăr şi vanilie. Adaugă 150 gr. griş pe care le vei turna de sus ca ploaia spre a nu se face cocoloaşe. Să fiarbă amestecând cu lingura de lemn. Când grişul a fiert bine trage cratiţa de pe foc şi toarnă conţinutul într'o cratiţă de pământ. Incorporează 60 gr. unt şi 5 gălbenuşuri de ouă. Adaugă 4 albuşuri bătute foarte tare ca zăpada. Toarnă totul într'o formă untată şi zaharată. Să fiarbă 35 minute la „bain-marie", scoate din formă şi serveşte cu sosul Sabayon.

BUDINCĂ BRAZILIANĂ

Ia 500 gr. lapte, 150 gr. zahăr, 125 gr. tapiocă, 15 gr. unt, 125 gr. ciocolată, 60 gr. zahăr pisat, vanilie.

Fierbe laptele cu vanilia, adaugă zahărul, apoi tapioca în ploaie, amestecă până ce totul a devenit compact, cam un sfert de oră. Scoate dela foc, amestecă untul şi gălbenuşurile bătând mereu cu pămătuful.

In altă parte topeşte ciocolată în 4 linguri de apă, adaugă fiertura şi, în sfârşit, pune albuşurile bătute ca spuma.

Toarnă totul într'o formă „caramelizată" umple-o pe 3 sferturi, pune-o 45 minute la „bain-marie" în cuptor. Dacă focul e tare acoperi forma cu o hârtie untată când prăjitura a prins coloare aurie.

Aşteaptă să se răcească, scoate prăjitura din formă şi toarnă peste ea o cremă englezească făcută cu 500 gr. lapte, 50 gr. zahăr şi 1 ou.

BUDINCA REGINEI

100 gr. unt, 100 gr. zahăr pisat, 100 gr. făină, 300 gr. lapte, 4 ouă, 100 gr. fisticuri sau migdale, 100 gr. picromigdale.

Bate untul cu zahărul vreo 5 minute, adaugă făina subţiată în lapte fiert, dar nu prea cald. Fierbe la foc domol, amestecând bine până ce totul va forma un fel de cocă moale. Când amestecul e călduţ pune gălbenuşurile, apoi albuşurile bătute tare.

Curăţă migdalele, usucă-le, piseză-le, piseză şi picromigdalele. Amestecă-le acestea două şi stropeşte bine pereţii unei forme unse cu unt. Umple forma cu un strat de cremă, apoi alt strat de migdale şi picromide şi tot la fel mereu până s'a sfârşit materialul.

Să coacă la „bain-marie“ 45 minute.

Se serveşte cu o cremă oarecare.

BUDINCA BRITANICĂ

Unge uşor cu unt tartine de franzelă albă, fără coaje, pune deasupra marmeladă de caise ori dulceaţă de vişini. Aşează-le în fundul unei forme bine untată. Presară deasupra stafide, pune alt rând de tartine, iarăşi stafide şi aşa mereu până sus. Să rămâie gol un sfert al formei.

Forma umple-o cu crema următoare: 500 gr. lapte şi 2 ouă bătute bine. Lasă până s'o îmbiba bine franzelele apoi presară bucăţelele de unt.

Coace la cuptor înfigând, din când în când, un cuţit. Când cuţitul va ieşi curat scoate din formă şi lasă să se răcească.

Toarnă deasupra un sos de fructe.

BUDINCĂ CU GRIŞ

Fierbe 250 gr. lapte şi 250 gr. apă. Toarnă, ca ploaia, 50 până la 60 gr. griş sau tapiocă şi amestecă mereu. Inainte de a da la masă amestecă zahăr, cât vrei să fie de dulce şi un gălbenuş de ou.

Amestecă cu un pămătuf de sârmă.

BUDINCĂ CU OREZ

Ia 50 până la 60 gr. orez de fiecare persoană. Spală-l. Fierbe o jumătate ceaşcă de apă şi 3 ceşti de lapte. Adaugă orezul. Amestecă timp de 10 minute şi lasă să fiarbă 2 ore la colţul maşinii, amestecând foarte uşor cu o lingură de lemn pentru ca orezul să nu se prindă la fund. In momentul de a servi adaugi un gălbenuş de ou şi 2 linguri de zahăr. Zahărul să-l pui înainte de a pune oul.

BUDINCĂ CU CASTANE

In un kg. de castane, curăţă-le de coajă, pune-le în apă fierbinte până la un clocot, scoate-le pieliţa apoi fierbe-le în apă.

Retrage-le, scurge-le de umezeală, pune-le în piuliţa de marmoră

cu 100 gr. unt, 100 gr. zahăr, un gr. vanilie pisată şi 8 gălbenuşuri de ouă.

Când s'a răcit bine, răstoarnă în farfurie şi serveşte.

Dacă vrei budinca caldă, cele 100 gr. unt să le pui cu apă de flori şi un sirop de zahăr, iar de vrei budinca rece să suprimi untul.

BUDINCĂ CU VIN

Infierbântă 15 gr. unt într'o tigaie, pune şi pesmet pisat să se umfle.

Apoi pune 150 gr. vin alb ca să fiarbă, amestecă-l cu untul şi pesmetul şi lasă să se răcească. Pune deasupra 25 gr. unt şi freacă-l cu 3 ouă întregi, 4 gălbenuşuri, unul după altul, coaja dela o lămâie şi 60 gr. zahăr. Amestecă bine. Ia spuma, unge apoi o formă cu unt şi pesmet pisat şi pune la cuptor cât trebue.

BUDINCĂ CU CASTANE (PARISIANĂ)

Pune la cuptor, după ce le-ai crestat, 500 gr. castane. Le cureţi uşor. Le pui să fiarbă până ce se moaie şi le poţi trece prin sită. Pune într'o cratiţă o mare bucată de unt, piureaua de castane cu puţin lapte cald şi adaugă 3 gălbenuşuri de ouă bătute cu 125 gr. zahăr. Amestecă ca pentru o cremă.

Adaugă puţină vanilie. Toarnă totul într'o formă de şarlotă unsă cu zahăr caramelizat nu prea tare. Pune să se coacă 40 minute la cuptor în „bain-marie". Scoţi prăjitura din cuptor şi o laşi să se răcească în apa în care s'a copt. Când s'a răcit bine, scutură forma şi vezi dacă budinca se desprinde uşor.

Apoi o răstorni pe o farfurie şi o serveşti cu un sos de 500 gr. lapte zaharat amestecat cu 3 gălbenuşuri de ouă.

PLUM-PUDDING ENGLEZESC

Iei o litră de stafide de Malaga curăţate de seminţe, o litră stafide de Corint spălate şi uscate, o litră de stafide sultanine, spălate şi uscate, o litră de zahăr pisat mărunt, o litră de migdale dulci pisate mărunt, o litră de jimblă rasă, o litră de grăsime de rinichi de viţel bine curăţată şi tocată, amestecată cu făină, 60 gr. de lisă, o chitră zaharisită tăiată bucăţele, jumătate de portocală zaharisită tăiată la fel, coaja tăiată foarte mărunt, 5 gr. de scorţişoară pisată mărunt, jumătate nucşoară rasă, 5 gr. de migdale amare pisate, 1 păhăruţ de rom şi 9 ouă.

Incepe a freca într'un castron grăsimea de viţel cu miezul de jimblă, apoi adaugi, una câte una, toate cele menţionate mai sus, frecând mereu, 2 linguri de făină. Când coca devine tare de nu o mai poţi freca, începe de pune gălbenuşurile de ouă, unul câte unul, apoi romul (paharul să fie de mărimea unui pahar de Bordeaux); albuşurile, bătute bine, le pui la urmă de tot. Faci cocoloşi şi laşi să stea, până a doua zi, la un loc răcoros, apoi fierbi astfel:

Inmoi un şervet de pânză deasă în apă fierbinte, îl întinzi pe masă,

îl ungi cu grăsime caldă şi presari peste el puţină făină; apoi pui cocoloşul ce ai făcut la mijlocul şervetului şi legi şervetul strâns cu o sfoară ca să nu poată pătrunde apa şi-l pui în cratiţă în apă clocotindă. Trebue să fiarbă 9 ore necontenit, când scade apa adaugi alta caldă, astfel ca mereu să fie acoperit cu apă. Când voieşti să-l dai la masă, îl scoţi din apă, atârni şervetul de ceva ca să se scurgă, apoi îl deslegi şi-l răstorni pe un taler, îi presari zahăr pisat, torni rom peste el şi-i dai foc.

Unii îl mănâncă cu sosul următor: pune într'o cratiţă 250 gr. lapte, un păhăruţ de rom sau un pahar de vin Madera, 2 gălbenuşuri de ouă, fiecare cu puţin rom, puţină nucşoară, bate totul cu o lingură şi pune pe un foc potolit, până ce se va topi untul amestecând mereu.

BUDINCĂ CU PIŞCOTURI

Fărămiţează într'o cratiţă 250 gr. de pişcoturi de şampanie, pune peste ei 600 gr. lapte în clocot şi 150 gr. zahăr.

Amestecă pe foc. Apoi adaugă 150 gr. fructe zaharate sau dulceaţă zaharisită tăiată în bucăţele mici amestecate cu stafide sultanii macerate cu kirsch, 5 gălbenuşuri de ouă, 100 gr. unt proaspăt topit. Mai pune şi 3 albuşuri de ouă bătute tare. Toarnă într'o formă untată unde ai presărat pişcoturi făcute praf. Să se coacă la cuptor în „bain-marie".

Se serveşte cu un sos de fructe sau de ciocolată.

BUDINCĂ DIPLOMATICĂ

Intr'o formă unsă cu unt, aşezi pişcoturi de şampanie îmbibate cu rom sau cu Madera, apoi fructe zaharate sau dulceaţă zaharisită tăiată bucăţele, apoi stafide macerate în lichior. Umpli forma turnând deasupra compoziţia „cremei răsturnate". (Vezi această cremă). Coci la „bain-marie".

BUDINCĂ AMERICANĂ

Pune într'o cratiţă 75 gr. miez de pâine, 100 gr. zahăr rafinat numai odată (candel), 100 gr. făină, 150 gr. măduvă de bou tocată, 100 gr. fructe zaharate tăiate în bucăţele, un ou întreg şi 3 gălbenuşuri, puţin miez de portocale şi de lămâie tocat, puţină scorţişoară tocată şi foarte puţină nucşoară rasă, 2 păhăruţe de coniac sau de rom. Amestecă toate acestea. Pui la cuptor într'o formă untată. Serveşti cu un sos Sabayon cu rom.

BUDINCĂ SAXONĂ

Amesteci într'o cratiţă 100 gr. unt până ce a ajuns ca alifia. Adaugă 100 gr. zahăr pisat şi 100 gr. făină trecută prin sită; moaie cu 300 gr. lapte fiert. Pune să fiarbă tot amestecând cu o lingură de lemn, apoi pune-o pe foc iute să se usuce.

Trage cratiţa de pe foc, leagă cu 5 gălbenuşuri de ouă şi amestecă-le cu băgare de seamă cu 5 albuşuri de ouă bătute ca zăpada tare.

Toarnă în forma untată mult, presărată cu fecula şi coace la „bain-marie".

Serveşte cu sos Sabayon.

BUDINCĂ SUFLATĂ CU PORTOCALĂ

Se face întocmai ca cea saxonă atât numai că parfumul e schimbat. Se serveşte cu sirop de portocale.

BUDINCĂ SUFLATĂ CU LÂMÂIE

Exact se face ca cele două de mai sus.

CREMELE

CREMĂ

Fierbi ¾ kg. de lapte cu vanilie şi cu 200 gr. de zahăr; îl scoţi dela foc şi-l laşi să se răcească puţin. Baţi bine 6 gălbenuşuri de ouă şi patru albuşuri, amestecă puţin câte puţin laptele fiert cu zahăr până ce îl vei pune tot, îl treci printr'o sită subţire şi curată şi-l torni într'un castron de porţelan frumos, sau în mai multe castronaşe frumoase, ca să le poţi da la masă. Apoi aşezi castronul într'o tingire în care este apă fierbinte; apa să fie numai până la jumătatea castronului, astfel ca apa fierbând să nu intre în castron; aşezi peste el un capac de tinichea cu foc peste el şi laşi să fiarbă un sfert de oră. Această cremă se poate face cu deosebite gusturi: lămâie, portocală, ciocolată, zahăr ars, etc. Cu lămâie sau cu portocale: pui să fiarbă în lapte zahărul, coajă de lămâie, sau de portocală rasă şi apoi strecori. Cu cafea: să pui în lapte câteva linguriţe de cafea, sau vreo treizeci de boabe de cafea prăjită, să fiarbă împreună şi apoi strecori. Cu ciocolată: rupi ciocolata bucăţele şi o pui într'o străchioară cu puţin lapte să se topească, apoi freci bine cu o lingură până ce se desface; amesteci apoi tot laptele şi-l pui să fiarbă. Cu zahăr ars: pui la o cratiţă o litră de zahăr cu o lingură de apă, amesteci mereu până când prinde o faţă frumoasă rumenă, stingi cu vreo trei-patru linguri de apă şi o scoţi dela foc. Amestecă cu laptele. Să fie totul aproape rece ca să nu se taie laptele.

CREMĂ CU VIN SABAYON

Pisează 100 gr. de zahăr şi freacă-l cu 6 gălbenuşuri de ouă şi un pahar de rom sau Madera; pune pe un foc iute amestecând mereu repede până ce se îngroaşe şi scoate dela foc ca să nu se taie. Adaugă-i albuşurile de ouă bătute bine, amestecă şi toarnă, sau într'un castron frumos de dat la masă, sau în mai multe castronaşe ca să dai câte

unul fiecăruia din comeseni. Această cantitate ajunge pentru 8 persoane.

Dacă pui vin în loc de rom, trebue să pui puţină scorţişoară, pui pe foc şi începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenuşuri mai multe, spre exemplu la 100 gr. de zahăr 8 gălbenuşuri.

CREMĂ FĂRĂ ALBUŞURI CU VANILIE

Iei 14 ouă, le desparţi de albuşuri, şi freci gălbenuşurile cu 100 gr. de zahăr pisat. (Unii pun zahăr în lapte şi freacă ouăle singure, cu o linguriţă de făină şi una de lapte rece). Laptele un litru, fierbe pe foc cu vanilie (jum. baston tăiat în trei). Indată ce ouăle sunt frecate, scoţi laptele de pe foc şi începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenuşuri, frecând mereu ca să nu se taie. După ce ai pus aproape tot laptele, începi a turna ouăle în castronul unde a fiert laptele şi-l pui pe foc nu prea iute şi nu pe flacără; învârteşti cu o lingură de lemn necontenit, ca să nu se taie şi să nu se lipească de fund; îndată ce simţi că se îngroaşe, scoţi dela foc şi torni în castronul în care voieşti s'o dai la masă, strecurând-o printr'o sită subţire şi curată.

Dacă voieşti s'o pui în formă cu untdelemn bun, topeşti în 20 gr. de apă, 10 gr. de clei de peşte alb curat; topit, îl strecori printr'un tulpan şi-l amesteci în cremă; când crema este gata, torni în formă şi o pui la răcoare. Când este rece, aşezi forma într'un castron cu ghiaţă împrejur.

Ca să scoţi crema din formă trebue să o deslipeşti cu vârful unui cuţit jur-împrejur, apoi o răstorni pe farfurie.

Forma să fie de porţelan sau de cristal.

CREMĂ CU ZAHĂR ARS

Fierbi un litru de lapte, pui în el 60 gr. de zahăr, puţină vanilie şi laşi să se răcească până ce poţi răbda degetul în el. Apoi freci într'un castron 6 ouă cu albuş cu tot şi amesteci încet-încet cu laptele. După aceea, rumeneşte într'o tigaie 40 gr. de zahăr până când va primi o faţă frumoasă aurie, şi torni în forma în care voieşti să fierbi crema. Invârteşti forma bine ca să se ungă pretutindeni şi apoi torni laptele în ea şi o pui într'o tingire cu apă fiartă.

Să nu fie prea multă apă ca să nu intre în formă. Acoperi forma cu un capac de tinichea, pui cenuşe peste el şi cărbuni aprinşi. Intr'o jum. de oră crema este gata. Scoţi dela foc; laşi să se răcească şi aşezi apoi forma într'un ceanac cu ghiaţă în jurul ei şi o laşi să stea până ce trebue să o dai la masă. Ca să o răstorni în farfurie, trebue s'o deslipeşti binişor cu vârful unui cuţit pe margine jur-împrejur; pui farfuria şi răstorni. Această cremă lasă o zeamă roşiatică, care trebue lăsată în farfurie, căci e foarte bună.

CREMĂ BĂTUTĂ (FRIŞCĂ)

Iei 750 gr. de frişcă proaspătă, pui în ea o lingură de clei de peşte topit în apă şi 125 gr. de zahăr pisat cu vanilie.

Dacă voieşti să o faci cu apă de flori, pui o lingură de apă de flori.

Sau cu kirsch, o lingură de kirsch; cu ciocolată, topeşti două bastoane în 25 gr. de apă şi o amesteci rece.

Cu cafea, pui 2 linguri de esenţă de cafea.

Cu sirop de fragi sau de smeură, pui 125 gr. de sirop.

Aşează la un loc răcoros, începi a bate frişca cu vergele de bătut albuşurile de ouă, şi baţi până ce frişca se îngroaşe. Să nu o baţi prea mult, căci s'ar face unt. O torni în farfurie, o pui la un loc răcoros şi o aduci când trebue să o serveşti.

Cu această cremă poţi umple prăjituri.

Unii adaugă la această cremă şi 2 sau 3 albuşuri de ouă bătute.

CREMĂ SAU ŞARLOTA MUSCĂLEASCĂ

Faci crema bătută ca mai sus cu vanilie, adăugând fructe cristalizate, fragi mai ales; apoi garniseşti o formă sau o tingirică cu pesmeţi de şampanie, punându-i bine unul lângă altul; în fundul tingirei aşezi un rond de hârtie. După ce ai pus pesmeţii ca nişte bastoane, torni frişcă bătută, pui tingirea într'un cianac cu ghiaţă împrejur şi laşi să stea, până ce o dai la masă; răstorni forma sau tingirea pe o farfurie, scoţi hârtia care era pe fund şi care răsturnată se află deasupra şi dai la masă.

CREMĂ FĂRĂ ALBUŞURI CU GUST DE CAFEA

Pui la foc 1 kg. de lapte cu 150 gr. de zahăr. Freci 14 gălbenuşuri de ouă într'un castron de porţelan cu esenţă de cafea, ca vreo trei linguri; esenţa trebue pusă picătură cu picătură, frecând mereu ca să nu se taie oul. Pui o linguriţă de făină şi o lingură de lapte rece, apoi faci cum s'a spus pentru crema cu vanilie.

CREMĂ CU CIOCOLATĂ

Topeşti 4 bastoane de ciocolată în puţin lapte; freci bine cu lingura până ce se desface de tot (lapte trebue 1 kg.). Adaugi lapte, puţin câte puţin, apoi torni ciocolată în tot laptele şi laşi să fiarbă; freci 14 gălbenuşuri cu puţin lapte rece şi cu o linguriţă de făină, torni apoi ciocolată fiartă, picătură cu picătură, amestecând mereu şi urmezi, cum s'a spus pentru cele două creme de mai sus. Poţi să-i dai gustul de zahăr ars. Atunci faci crema cu vanilie. Topeşti zahăr într'o tigaie cu puţină apă, îl rumeneşti, ungi forma bine cu el şi torni crema. Crema astfel făcută lasă puţină apă; acea apă nu trebue aruncată căci e bună; se lasă în jurul farfuriei.

CREMĂ TULPAN

25 gr. unt, 25 gr. făină, 3 ouă, 500 gr. lapte, 50 gr. zahăr, vanilie. Subţiază făina cu untul şi gălbenuşurile de ouă, adaugă şi laptele, cam toate împreună până ce dă în clocot. In acest moment adaugă albuşurile bătute spumă şi amestecând lasă să fiarbă 2 minute fără a da în clocot.

CREMĂ CU VANILIE

Fierbe un litru de lapte, bate 5 gălbenuşuri de ouă într'o cratiţă de pământ, adaugă o lingură de fecule subţiată în două linguri de lapte rece şi pune la „bain-marie" amestecând mereu. Parfumează cu vanilie fie punând să fiarbă o bucată de vanilie în lapte fie stropind cu câteva picături de tinctură de vanilie.

Poţi aromatiza crema punând în locul vaniliei o linguriţă de coajă de portocală.

Mai poţi aromatiza cu ciocolată, topind 2 tablete într'un sfert de pahar cu apă.

CREMĂ BACHICĂ

Puneţi într'o cratiţă 500 gr. vin alb, 100 gr. zahăr şi 2 degete scorţişoară.

După ce a fiert retrageţi cratiţa.

Luaţi atunci 6 gălbenuşuri de ouă pe care le amestecaţi bine, apoi peste aceste ouă turnaţi vinul puţin câte puţin, treceţi ouăle prin sită în ceşti mici pe care le puneţi să se încheagă la „bain-marie" cu foc, sus şi jos.

CREMA SABAGLIONE

Pui 6 gălbenuşuri de ouă într'o cratiţă cu 250 gr. zahăr şi un pahar de rom. Amesteci mereu pe foc, cu o lingură de lemn până se îngroaşă crema.

Retragi atunci crema şi adaugi cele 6 albuşuri bătute. Amestecă iute, pune în ceşti şi serveşte repede.

CREMĂ DIPLOMATICĂ (PARISIANĂ)

Umple o formă cu fructe zaharate tăiate mărunt. Apoi fă o cremă deasă cu 1 litru de lapte şi 8 gălbenuşuri de ouă.

Disolvă în lapte o foaie de gelatină. Când crema s'a răcit încorporează albuşurile bătute în spumă tare. Toarnă crema rece în formă şi las-o acolo câteva ore pentru ca să se prindă fiind încă rece.

Fă o cremă lichidă pe care o torni în jurul prăjiturii după ce ai scos'o din formă.

CREMĂ CHANTILLY

Ţii pe ghiaţă, timp de 5—6 ore smântână proaspătă sau smântână prinsă de pe lapte după 24 sau 36 ore potrivit sezonului. Bate-o cu pămătuful până ce şi-a îndoit volumul şi s'a întărit mult. Când s'a întărit nu mai bate căci ar deveni unt.

Adaugă de fiecare kg. de cremă 150 gr. zahăr pisat din care un sfert să fie vanilat. Să fie ţinută la răcoare dacă nu e consumată îndată.

CREMĂ ENGLEZĂ CU VANILIE

1 pahar de lapte, 70 gr. zahăr, 2 gălbenuşuri de ouă, puţină feculă, puţină vanilie. Proporţiile se pot îndoi, se pot întrei, etc.

Fierbe vanilia în lapte, în clocot timp de 20 minute. Intr'o cratiţă amestecă fecula, zahărul şi gălbenuşurile de ouă; bate puternic până ce amestecul se va fi albit şi se va scurge de pe lingură ca o panglică. Subţiaz-o, încet, încet, cu laptele amestecând tare. Toarnă amestecul într'o cratiţă joasă lăsând afară vanilia. Bate mereu şi tare cu lingura de lemn pe foc domol. Când spuma a dispărut şi dosul lingurii e acoperit de cremă ca de un lustru, crema e gata. Trece prin sită deasă în altă cratiţă. Până se va răci amestec-o mereu ca să nu prindă la suprafaţă un fel de piele.

CREMĂ IN CEŞCI CU VANILIE

1 litru de cremă, 3 pahare mari cu lapte fiert, 150 gr. zahăr, 4 gălbenuşuri de ouă şi alte 2 ouă întregi. Parfumul dorit.

Fierbeţi laptele, adăugaţi sau un beţişor de vanilie sau miez de portocală sau de lămâie, adăugaţi şi zahărul. Acoperiţi bine 15 minute la cald. Amestecaţi pentru ca zahărul să se topească. Intr'un castron bateţi încet ouăle.

Apoi turnaţi deasupra lor, cu încetul, laptele cald şi zaharat, bătând mereu cu pămătuful.

Treceţi prin sită deasă în altă cratiţă. Cu o lingură de metal ridicaţi toată spuma.

Intr'o cratiţă mare rânduiţi ceştile, umpleţi-le până sus cu cremă, şi nu le acoperiţi.

Turnaţi în cratiţă apă în clocot aşa ca să se ridice până la două treimi a ceştilor. Acoperiţi cratiţa cu un mare capac. Puneţi la cuptor cu foc domol, dar destul de tare, ca apa din cratiţă să rămâie mereu fierbinte. Ţineţi la cuptor 30 minute după mărimea ceştilor. După ce aţi tras cratiţa din cuptor scoateţi ceştile peste câteva minute.

Lăsaţi să se răcească de tot şi apoi serviţi.

CREMĂ IN CEŞTI CU CAFEA

Pui în laptele în clocot, 75 gr. cafea. Treci prin sită şi zahareşti.

CREMĂ IN CEŞTI CU CIOCOLATĂ

Aceiaşi pregătire ca cea cu vanilie; într'un litru de lapte se topeşte 130 gr. de ciocolată.

CREMĂ RĂSTURNATĂ

Compoziţia este ca şi pentru crema în ceşti.

Răstorni compoziţia într'o formă caramelizată, o pui în „bain-marie“ la cuptor cel mult un ceas. Inainte de a scoate forma din cuptor apeşi crema cu degetul spre a vedea dacă e destul de prinsă. Când ai scos din cuptor ţine forma în „bain-marie“ cel puţin un sfert de ceas. Lasă apoi să se răcorească de tot.

Când serveşti desprinde cu vârful unui cuţit crema de pe marginile formei. Apoi pune deasupra o farfurie mare acoperită cu un şervet şi răstoarnă peste ea forma ca să iasă crema.

GELATINELE

GELATINĂ DE PORTOCALE

Pune într'o cratiţă 15 gr. clei de peşte curat, 300 gr. zahăr şi 3 pahare cu apă limpede. Bate două albuşuri de ouă, fă-le spumă şi pune-le înăuntru, apoi pune pe un foc potolit şi bate mereu cu o lingură de argint până se topeşte cleiul; îndată ce va da în undă, îl scoţi dela foc şi-l strecori printr'un tulpan; să nu storci, să laşi să curgă în voie, ca să rămâie limpede. Trebue să stea la un loc căldicel. Apoi strecori zeama dela 4 portocale şi dela o lămâie şi strecori: freci câteva bucăţele de zahăr pe coaje de portocală şi le pui în zeamă să se topească. Amesteci totul, îl torni în mai multe forme mici de cristal şi-l pui să prinză la un loc rece.

Dacă voieşti să faci într'o singură formă mare, măreşti dozele; în loc de 15 gr. de clei pui 25 şi zahăr pui 100 de gr. Zeamă de portocale trebue un pahar (de mărimea unui pahar de apă).

GELATINĂ DE LÂMÂIE

Se face tot ca cea de portocale, atât numai că pui patru lămâi şi o portocală.

GELATINĂ DE COACĂZE

Măsurile de clei, apă şi zahăr sunt tot ca mai sus, şi zeama de coacăze trebue să fie tot un pahar.

Poţi să amesteci în coacăze puţină smeură pentru parfum, chiar gustul este mai bun.

GELATINĂ DE FRAGI

Gelatinei de fragi îi adaugi zeama o lămâie şi se face ca celelalte. Dacă voieşti să o faci mai frumoasă, torni în formă puţin din gelatină, laşi să se prinză, să se răcească; apoi aşezi câteva căpşuni, ici şi colo, şi torni iar gelatină, acoperi bine căpşunile şi laşi iarăşi să se prinză; urmezi astfel până ce umpli forma. Pui la un loc răcoros, până ce dai la masă.

GELATINĂ CU MERE

Nu curăţa merele, taiele în felii subţiri şi le pune într'o cratiţă cu apă rece. Să fiarbă la foc domol. Când s'au muiat pune-le, în straturi, pe sită toarnă peste ele zeama lor, să nu fie turburată.

Trece zeama în alt vas, măsoară-l şi pune-l din nou în cratiţă cu un kg. de zahăr pentru fiecare litru de zeamă.

Când zahărul va fi topit fierbe-l pe foc foarte tare, scoţând mereu spuma. Trece această gelatină printr'o pânză stoarsă foarte tare.

Pune în borcane.

GELATINĂ DE GUTUI

Şterge gutuiile fără a le spăla şi fă cum ai făcut pentru gelatina de mere. La 500 gr. gutui pui un litru de apă să fiarbă încet până ce se vor muia. Să pui apoi 1 kg. de zahăr pentru 1 litru de zeamă. Să fiarbă ca şi celelalte fructe.

GELATINĂ DE COACĂZE CU SMEURĂ

Cantităţi egale de coacăze şi zmeură, curăţate, apa o pui în cantitate pe jumătate cât fructele. Să fiarbă; când coacăzele încep să crape trage de pe foc şi treci fructele într'o sită pusă pe o cratiţă. Să curgă zeama fără să apeşi fructele.

Pui zahărul în aceiaşi cratiţă cu apă pe jumătate cât zahărul. Să se topească pe foc domol, după câteva clocote tragi de pe foc, adaugi zeama fructelor amestecate, şi treci imediat în borcane. Să acoperi repede cu hârtie albă lipind-o cu făină şi apă.

OMLETELE

OMLETĂ CU ZAHĂR

Pentru 4 persoane 5 ouă. Spărgeţi-le, despărţiţi albuşurile de gălbenuşuri şi amestecaţi cu acestea din urmă, o lingură plină cu zahăr pisat şi cu 2 degete sare. Bateţi bine gălbenuşurile pe care le-aţi bătut deosebit. Puneţi să se coacă în tigaie ca orice omletă, întorcând-o cu furculiţa şi îndoind-o, adică aducând o jumătate din omletă peste cealaltă.

O scoate-ţi atunci, în farfurie şi o presăraţi cu zahăr pisat.

OMLETĂ CU ROM

După ce aţi îndoit-o, aducând o parte peste cealaltă, presăraţi zahăr, turnaţi rom şi daţi-i foc.

OMLETĂ CU DULCEŢURI

Omleta se face întocmai ca cele de mai sus; dar, înainte de a o îndoi, întindeţi pe ea un strat de dulceţuri, apoi aduceţi o parte peste cealaltă şi serviţi cald.

OMLETĂ SUFLE

Luaţi 4 ouă, despărţiţi albuşurile de gălbenuş, bateţi albuşurile foarte tare, gălbenuşurile le adăugaţi 4 linguri de zahăr pisat şi puţină coajă de lămâie rasă. Bateţi din nou şi amestecaţi albuşurile cu gălbenuşurile.

Untaţi apoi o formă, turnaţi omleta şi puneţi la cuptor fierbinte. Să stea cel mult 10 minute şi serviţi presărat cu zahăr.

Această prăjitură trebue servită imediat ce a fost scoasă din cuptor căci altfel scade.

OMLETĂ SURPRIZĂ

Pune pe o tavă o cocă subţiată, cu vergeaua până la 2 centimetri grosime; coca trebue să fie făcută astfel:

Intr'o cratiţă bate cu lingura de lemn, 3 gălbenuşuri de ouă şi 100 gr. zahăr pisat, adaugi 3 linguri de vişinată sau orice alt lichior; în sfârşit 100 gr. făină turnată ca ploaia şi 3 albuşuri de ouă bătute ca zăpada tare. Amestecă.

Pe această cocă aşezi orice îngheţată vrei.

Acoperi îngheţata cu un strat de prăjituri „meringue“ (vezi la acest capitol sub titlul „Prăjituri diverse“).

Crema meringei să fie tare. Cu cuţitul o întinzi şi îi dai grosimea unui centimetru şi jumătate. Pune la cuptor foarte fierbinte pentru ca meringa să coacă repede fără ca căldura să pătrundă până la îngheţată şi s'o topească.

Coca pe care va fi pusă îngheţata va trebui coaptă mai înainte la cuptor moderat pusă pe o coală de hârtie întinsă pe o tavă.

OMLETĂ ZAHARATĂ

Bate ouăle ca pentru orice omletă adăugând zahăr pisat cât vrei. Adaugi smântână dulce şi coaja rasă de lămâie sau coajă de portocală, sau fructe zaharate. Pui omleta în unt şi o coci.

OMLETĂ CU DULCEAŢĂ

Pune în atâtea ouă cât voieşti, sare şi zahăr, bată-le repede, apoi toarnă-le în tigaia cu unt fierbinte pe foc. Când omleta e făcută şi vrei să o înfăşuri pune înăuntru 2 linguri de dulceaţă de caise, dacă ai întrebuinţat 6 ouă.

Pui omleta într'o tavă, o presari cu zahăr şi, cu un fier roşu, îi faci dungi pe suprafaţă.

Această omletă se poate face cu orice dulceaţă. Apoi poate fi stropită cu rom sau kirsch şi se aprinde cu un chibrit.

DIVERSE PRĂJITURI DE FAMILIE

PRĂJITURA KUGELHOF

Să treci prin sită într'o cratiţă 100 gr. făină. Faci în mijloc o gaură, pui acolo 25 gr. drojdie de bere subţiată în 150 gr. lapte călduţ, mai pui 160 gr. unt, puţină sare, 3 ouă întregi şi o lingură de supă plină cu zahăr pisat. Amestecă aceste lucruri cu vârful degetelor, apoi împreunează repede cu făină. După ce s'a făcut bine amestecul, adaugă şi 100 gr. de stafide. Umple pe jumătate forma specială care are o ridicătură la mijloc pentru ca aluatul să facă o gaură. Această formă să fie untată. Ţine la loc călduros. Când aluatul a crescut până la marginea formei, pui la cuptor domol.

Să se coacă, cel puţin un ceas.

PRĂJITURA DE SAVOIA

Pune într'o cratiţă 7 gălbenuşuri de ouă şi bate-le tare cu lingura, apoi adaugă treptat, 250 gr. praf de zahăr, mai puţin miez de portocale, sau miez de lămâie ras, sau praf de vanilie. Amesteci mereu. Când amestecul s'a albit şi întărit puţin, mai pui şi cele 7 albuşuri de ouă bătute ca zăpada.

Impreunezi 100 gr. de fecule şi 100 gr. de făină pe care le amesteci şi, împreună, le presari ca ploaia.

Într'o formă untată unde ai presărat făină, torni aluatul ca să umple cam două treimi a formei.

Coci la cuptor domol un ceas.

PRĂJITURĂ CU DULCEAŢĂ

Incălzeşte puţin o formă, pui 2 ouă întregi şi 65 gr. zahăr pisat. Amesteci bătând viguros. Mai pui praf de vanilie şi 65 gr. făină, presărând-o încet de sus.

In sfârşit completezi cu 30 gr. unt încălzit nu prea fierbinte.

Umpli o cratiţă nu prea înaltă cu acest aluat, lăsând-o de 2—3 degete goală. Cratiţa să fie untată şi făinată. La cuptor 30—40 de minute.

Când scoţi prăjitura îi ungi partea care a stat pe fundul cratiţei cu zeamă de dulceaţă sau marmeladă, sau magiun.

PRĂJITURĂ CU DULCEAŢĂ

Untează pereţii şi fundul unei forme şi pune pe fund hârtie untată. Apoi pune într'o cratiţă 150 gr. praf de zahăr şi 3 gălbenuşuri de ouă bătute puţin. Bătând mereu adaugi 50 gr. fecule de orez, 150 gr.

migdale curăţate şi pisate, precum şi zeama unei portocale trecută prin sită.

Cele 3 albuşuri ale ouălor bate-le ca zăpada şi umple cu coca aceasta o jumătate de formă sau cratiţă specială. Pune la cuptor 30—40 de minute, pe foc domol.

Hârtia s'o scoţi când prăjitura s'a răcit.

DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE

NUGA

Ia 300 gr. migdale, curăţă-le, şterge-le bine de apă, taie-le subţire în lung sau toacă-le, pune-le într'o tigaie şi lasă-le pe un foc foarte potolit, amestecând mereu cu o lingură. Pune în altă tigaie 350 gr. zahăr pisat, lasă-l să se topească amestecând mereu cu o lingură. Când zahărul va fi topit şi va fi prins o culoare blondă, pui migdalele în el; amesteci bine şi întinzi pe o formă unsă cu untdelemn. Ca să nu te frigi când întinzi nugaul te serveşti de o lămâie.

PRĂJITURĂ ZISĂ „SAVOIA“

Iei 5 ouă, desparte albuşul de gălbenuş, pune gălbenuşurile într'o cratiţă cu 220 gr. de zahăr şi puţină vanilie pisată. Amestecă bine cu o lingură până ce devine o spumă. Adaugă 150 gr. făină şi amestecă mereu. Bate albuşurile bine şi amestecă-le şi pe ele, apoi pune totul într'o formă încălzită şi unsă. Umple-o numai pe jumătate, pune la un cuptor foarte cald şi lasă-l aproape o oră. Când vezi că a prins faţa rumenă şi că este gata, scoţi din formă, laşi să se răcească şi mai pui puţin la cuptor pe un taler ca să se usuce.

Poţi opări această prăjitură cu sirop de rom. Voind să-l opăriţi, tăiaţi în 3 felii în lat când este rece. Siropul fiind gata turnaţi-l peste felii. Intindeţi peste ele o marmeladă de fructe şi aşezaţi iarăşi bucăţelele una peste alta astfel ca prăjitura să se refacă la loc.

Apoi ia ciocolată groasă fiartă cu sirop de zahăr şi glasezi, turnând peste toată prăjitura. Iei bucăţile de fructe zaharisite şi le înfigi în multe locuri peste ciocolată.

In locul siropului de rom poţi face şi un sirop de portocale.

PRĂJITURA MALAKOFF

Amestecă 125 gr. unt, 125 gr. zahăr pisat, 3 albuşuri de ouă bătute spuma, 250 gr. prăjitură picromigdală muiată într'o apă zaharată caldă.

Pune la loc răcoros până a doua zi.

Când serveşti, toarnă peste prăjitură o cremă de vanilie făcută cu cele 3 gălbenuşuri de ouă.

INSULA PLUTITOARE

Bate 6 albuşuri de ouă foarte tare.

Pune 3 linguri de zahăr pisat şi 6 linguri de migdale sau praline pisate. Toarnă totul într'o formă unsă cu zahăr legat şi pune să fiarbă 30 minute la „bain-marie".

Când s'a răcit scoate din formă şi pune împrejur o cremă de lămâie.

LAPTE DE PASĂRE

Pune un litru de lapte la un loc cu vanilie şi 200 gr. zahăr, când a început să fiarbă pune în el cu lingura albuş de ou bătut bine şi laşi să fiarbă.

Iei 8 gălbenuşuri de ouă, le freci deosebit cu o lingură de lapte rece. Când albuşurile de ou sunt fierte le scoţi din lapte cu o lingură găurită şi le pui pe o farfurie.

Incepi, apoi, a turna puţin câte puţin, din laptele fiert în gălbenuşurile de ou frecate, amestecând mereu ca să nu se taie.

Când ai turnat tot laptele, pui la un foc potolit şi amesteci mereu până ce se îngroaşe laptele, apoi torni peste gogoşile făcute din albuşuri. După ce s'a răcit dai la masă.

PRĂJITURI USCATE (FOURS-SECS)

Luaţi două albuşuri de ouă şi băteţi-le tare să se facă ca zăpada, atunci adăugaţi 4 linguri de zahăr şi coaja tocată a unei lămâi. Amestecaţi totul împreună. Când amestecul e gata lăsaţi să cadă pe o hârtie untdelemnată sau untată bucăţi mari cât onucă mică, lăsând distanţa între ele. Să se coacă, apoi, la cuptor vreo 20 de minute.

Se conservă mult timp.

PANDIŞPAN

Ia 20 ouă, 600 gr. zahăr pisat, 300 gr. făină de orez. Desparte albuşul de gălbenuş, bate gălbenuşul cu zahăr, pisat timp de 15 minute până se va face spumă, pune înăuntru şi amestecă un pahar de rom şi răzătură dela 3 lămâi. Intr'o tavă aşternută cu hârtie şi unsă cu ceară, toarnă compoziţia şi pune la cuptor potrivit.

CROCHETE DE OREZ

Fierbe 125 gr. de orez în 500 gr. lapte. Când a fiert adaugi o lingură cremă de orez sau feculă pe care o subţiezi şi o fierbi cu puţin lapte; pune 3 linguri de zahăr, puţină vanilie şi 3 ouă întregi. Lasă să se răcească. Fă, apoi crochete pe care le tăvăleşti în albuş de ouă bătut şi în pesmet pisat.

Aruncă-le în unt fierbinte şi scoate-le când sunt aurite.

OREZ CU PRUNE USCATE

Fierbe orez în lapte, din altă parte fierbe în apă prune uscate pe care le treci prin sită şi le zahareşti.

Untează o formă în care pui un strat de orez, unul de piurea de prune şi, tot astfel, strat cu strat, până la sfârşit. Orezul să acopere totul. Adaugă bucăţile de unt. Coace ½ oră la cuptor. Scoate şi serveşte cu un sos oarecare.

ŞARLOTĂ CU MERE

Untează o formă şi pune pişcoturi pe fund şi păreţi. Toarnă în această formă un compot de mere des sau felii de mere coapte în zahăr.

Coace 20 minute la cuptor domol. Serveşte.

OREZ CU MERE

Fierbe lapte cu orez. Ia o formă sau o cratiţă mai adâncă. Pune un strat de mere, un strat de compot de mere sau felii de mere, presară zahăr, pune alt strat de orez, presară zahăr, şi bucăţele de unt. Pune 20 minute la cuptor.

MERE JAPONEZE

Ia 10 mere; 6 le laşi întregi, iar cu 4 faci marmeladă.

Fierbe 125 gr. orez în 500 gr. lapte şi zăhăreşte-le.

Curăţă cele 6 mere, scoate-le mijlocul, pune-le să fiarbă la foc domol într'un pahar de apă şi 100 gr. zahăr. Când furculiţa poate să intre uşor în mere, scoată-le.

Fă să scadă apa şi pune celelalte 4 mere rezervate, pe care le-ai curăţat şi tăiat în felii; fierbe-le ca pentru marmeladă şi le adaugi orezului pregătit. Lasă ca să răcească puţin şi leagă cu 3 gălbenuşuri de ouă.

Intinde acest amestec pe o farfurie şi înfige în el cele 6 mere, atât de adânc încât să nu se vadă decât creştetul.

Pune la cuptor 20 minute.

Umple merele acestea cu o marmeladă de prune sau de caise şi serveşte.

MERE „A LA CONDE"

Fierbe un ceas la foc domol 250 gr. de orez într'un litru de lapte, cu puţină vanilie sau coajă de lămâie. Adaugă 100 gr. zahăr şi unt cât un ou, leagă 2 gălbenuşuri de ouă. Pe o farfurie fă o coroană cu acest orez, şi deasupra unge cu marmeladă de caise.

La mijlocul coroanei pune mere fierte dinainte sau preparate ca compot.

Pune la cuptor 20 minute şi serveşte cald.

MERINGELE

Bate tare albuşuri de ouă la care adaugă 1 lingură de zahăr pisat de fiecare ou. Apoi vanilie.

Dă acestei spume forma unei piramide.

Pune la foc domol 10 minute, apoi chiar la gura cuptorului încă 10 minute.

Lasă să se răcească şi serveşte.

MĂRUNŢIŞURI

Dospeşte împreună 250 gr. făină, 2 ouă întregi, o lingură de zahăr pisat, două degete sare, un ou de unt, o lingură de coniac sau o lingură de apă de trandafiri. Pasta să fie plină, dar moale la pipăit. Intinde-o cu vergeaua. Tai în bucăţi de 1 centimetru pe 2. Fă noduri, funte, orice figură poţi. Aruncă-le în unt fierbinte. Lasă-l până ce se auresc. Presară-le zahăr şi serveşte-le calde.

PRĂJITURILE DE PĂSTRAT

Iată o preparaţie foarte necesară în familii, fiindcă se poate păstra.

½ kg. făină, 4 ouă, puţină sare şi zahăr pisat şi 125 gr. unt.

Pune făina grămadă pe scândura bucătăriei, fă o gaură la mijloc, sparge ouăle deasupra găurii, pune sarea şi untul. Amestecă bine toate aceste elemente. Trebue ca făina să fie absorbită toată, iar coca să fie bine amestecată şi tare. Să se odihnească o oră, apoi fă suluri groase de un centimetru. Tai-le în rotogoale. Lasă să se usuce aceste rondele pe o placă cu făină timp de o oră şi jumătate cel puţin, apoi coace-le în unt fierbinte.

PICROMIGDALE

Curăţă şi piseză în piuliţă 250 gr. de migdale dulci şi 10 gr. de migdale amare. Adaugă 250 gr. de zahăr pisat şi 3 albuşuri de ouă nebătute. Amestecă bine, apoi pune pe o coală de hârtie, părţi din acest amestec. Ţine-le 25 minute la cuptor moale. Pentru ca să deslipeşti uşor picromigdalele udă hârtia pe dos.

PRĂJITURI DE ORA 5

Se întrebuinţează pentru mosafirii care vin la ceaiu.

Amestecă împreună 500 gr. făină, 250 gr. unt, 250 gr. zahăr şi cam 250 gr. ouă cântărite cu coajă. Untul va fi prealabil ţinut la căldură.

La cuptor moderat trei sferturi de oră.

VOL-AU-VENT

Faci aluatul ca la plăcinta cu carne şi îl întinzi pe masă gros ca de o jum. centimetru; apoi pe jumătatea aluatului întinzi unt proaspăt în cantitate egală cu făina. Untul trebue să fi fost bătut pentru a fi

fost scurs de zer. Aduci partea cealaltă a aluatului peste unt şi întinzi cu vergeaua.

Apoi îndoieşti coca în 4, iei un şervet şi o laşi vreo 10 minute să stea acoperită; o întinzi iar cu vergeaua, o îndoieşti iar în 4 şi o laşi să stea 10 minute învelită cu un şervet; aceasta o faci de vreo patru-cinci ori, (nu trebue frământată de loc). In urmă întinzi coca, o pui în formă cu băgare de seamă să nu se rupă (sunt forme făcute înadins) şi o pui la cuptor.

Focul să fie iute. După ce s'a copt, o scoţi dela foc şi o ţii la cald, până ce voieşti s'o dai la masă. Atunci pui înăuntru mâncarea de pui sau de porumbei şi o acoperi cu un capac făcut tot din aluaturi, copt pe un capac de tingire şi dai la masă. Pe acest capac, înainte de a-l pune la foc, poţi desna cu vârful cuţitului baclavalele.

GOGOŞI NEMŢEŞTI

Bate bine la un loc 30 gr. de unt cu 6 gălbenuşuri de ouă, şi când va începe să facă spumă, pune o lingură de rom, niţică scorţişoară, o litră de făină, ½ decilitru lapte, 8 gr. de drojdie şi puţină sare. Faci din acestea un aluat moale, baţi până ce nu se va lipi de lingură, apoi îl pui la un loc cald ca să se dospească. După ce se va fi dospit, presari făină pe masă şi-l întinzi cu o vergea caldă; îl laşi gros ca un deget, îl tai cu paharul, îl mai laşi să mai stea puţin învelit cu un şervet. Ai la foc o tingire cu mult unt fierbinte, aşezi gogoşile înăuntru şi le laşi, învârtindu-le, până ce se rumenesc. Le scoţi şi le pui pe o hârtie sugativă presată, le ţii la un loc cald până ce le dai la masă. Presari zahăr pisat cu vanilie peste ele.

Dacă voieşti să le umpli cu dulceaţă, întinzi aluatul mai subţire şi-l tai în două, pe jumătate pui dulceaţă, încoace şi încolo, acoperi cu jumătatea cealaltă a aluatului, tai cu paharul aşa ca dulceaţa să rămâie la mijlocul paharului şi le prăjeşti în unt. Scoate dela foc, presari peste ele zahăr pisat şi le dai la masă.

BRIOŞE (cozonac franţuzesc)

Iei o litră de făină, o baţi cu lapte, îi amesteci 20 gr. drojdie de bere şi pui la un loc nu prea cald să se dospească. Faci în urmă un aluat cu o jum. kg. de făină, 80 gr. de unt câteva linguri de lapte, opt ouă, 10 gr. de zahăr şi puţină sare, amesteci şi aluatul făcut din drojdie şi frământi totul. Când aluatul nu se mai lipeşte nici de masă, nici de degete, îl pui într'o cratiţă încălzită, îl acoperi cu un capac, pui peste capac câteva şervete şi îl laşi să stea mai multe ceasuri. Scoţându-l îl mai frământi puţin, rupi o bucăţică, o faci cocoloş, faci gaură în mijlocul brioşei, o ungi cu un ou şi aşezi în cuptor. Intr'un ceas se coace. In loc de a face o singură brioşă, poţi face mai multe mici.

GUGLUF

Ia o litră de lapte, 10 gr. de drojdie, un ou şi făină cât să se facă o cocă moale şi lasă să se dospească. Ia în urmă trei litre de făină încălzită la cuptor, fă o groapă la mijloc şi pune la dospeală, sare, coaje de lămâie rasă, 4 gălbenuşuri de ouă, bătute în 50 gr. de lapte, 30 gr.

de unt, o litră de zahăr pisat şi frămîntă bine cu dosul lingurii; de va fi aluatul prea gros, mai pui puţin lapte. Când aluatul e gata, pui în el stafide şi îl mai frămânţi puţin, apoi ungi forma cu unt, presari făină sau pesmet peste unt şi pui aluatul aşa ca să ajungă numai la jumătatea formei, îl ungi cu gălbenuş de ou şi-l pui la cuptor. Intr'un ceas se coace. Când marginea începe să se crape, e copt.

Poţi pune în aluat şi migdale şi chitră zaharisită tăiată în bucăţele.

GUGLUF OPĂRIT CU ROM

Faci gugluful ca mai sus; pe când gugluful se coace, fierbi o litră de zahăr şi 50 gr. de apă şi când începe a se lega îi pui zeamă dela două lămâi şi trei linguri de rom. Când scoţi gugluful dela cuptor, îl răstorni pe o farfurie, torni siropul peste el şi-l laşi să se răcească.

BABA (PRĂJITURĂ FRANŢUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină şi o pui într'un ceanac, pune la mijloc două linguri de drojdie de bere moale, amestec-o însă cu un cuţit cu făină, până ce se formează un aluat cam vârtos; frământă-l apoi cu mâna, fă-l rotund, pune apoi aluatul în făina care a rămas în cianac şi încunjuri şi acoperi cu făină. Pune cianacul la un loc cald şi lasă-l până ce se va umfla, de va deveni îndoit, chiar aproape întreit de ce era (trebue să stea 4—5 ore); apoi iei aluatul din făină, faci o gaură în mijlocul făinei, torni în ea 4 linguri de lapte, o lingură de sare, 175 gr. de unt, amesteci bine totul, baţi coca cu mâna, adaugi un ou, frămânţi iar; apoi uneşti aluatul făcut cu drojdie şi mai frămânţi, ca să se amestece amândouă aluaturile; aluatul nu trebue să fie prea vârtos, în acest caz adaugi puţin lapte. Când totul este frământat, faci o gaură în mijlocul aluatului şi torni în el sau un păhăruţ de vin de Madera, sau de rom, 50 gr. de stafide de Malaga curăţite de seminţe şi tăiate în două, 50 gr. de stafide de corint, 8 gr. de chitră zaharisită (lisă), tăiată bucăţele mici; amestecă şi frământă bine totul. Pune într'o formă unsă aluatul, numai până la jumătatea formei, căci aluatul mai creşte, lasă-l să stea până ce se umflă, ţine-l acoperit la căldură şi apoi pune la foc în cuptor nu prea cald. Babaul este mai bun cald decât rece. Unii toarnă peste el, când e puţin răcit, sirop făcut cu rom.

SAVARIN (PRĂJITURA FRANŢUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină, o jum. pahar de lapte, cât o nucă drojdie de bere, pe care o topeşti în două linguri de apă căldicică, o lingură de zahăr pisat, sare, 160 gr. de unt, două ouă. Făina o pui într'un ceanac, faci o gaură la mijloc, pui drojdia topită şi jumătate din jumătatea paharului de lapte căldicel. Amesteci încetinel cu un cuţit, luând făină puţin câte puţin, până ce se va face cocoloş (se întrebuinţează aproape un sfert de făină), acoperi aluatul cu făina ce rămâne, acoperi cu un şervet şi laşi să se dospească la un loc cald. Când aluatul s'a umflat

de a devenit îndoit de ce era, adaugă laptele rămas în pahar, zahărul, sarea, un ou întreg, unt (160 gr.) topit încetinel, frămîntă până ce crezi că e gata, apoi unge o formă (cu ţeavă la mijloc) o prăfuieşti cu migdale pisate; torni aluatul în formă, ca aluatul să ajungă până la jumătatea formei; lasă-l învelit să se dospească vreo 5 ore la un loc cald. Când se va fi umflat, pune-l un cuptor cam iute. Intr'o jumătate de oră este copt. Il scoţi, îl laşi să se răcească puţin şi torni peste el siropul următor:

Siropul pentru Savarin:

Pune la o tingire 125 gr. de zahăr şi un pahar de apă, lasă-l să fiarbă să dea în clocot şi toarnă în el un pahar de rom (mărimea paharului de Bordeaux) sau de kirsch.

MICI PATEURI DE SERVIT CU SUPĂ

Faci un aluat ca pentru vol-au-vent, îl întinzi, îl tai bucăţele rotunde cu un pahar, faci în mijloc o mică găurică şi pui umplutura de carne ca aceea a clătitelor umplute, apoi tai un alt rond de aluat puţin mai mic şi-l aşezi pe umplutură aşa ca s'o acoperi bine. Ungi totul cu ou şi pui la cuptor. Ungi cu albuş de ou amândouă foile ca să se lipească.

MADELENELE

Luaţi 4 ouă, după ce le-aţi cântărit puneţi aceeaşi greutate de făină, zahăr pisat şi unt. Spargeţi ouăle, deosebiţi gălbenuşul de alb şi amestecaţi gălbenuşului zahărul în praf, zeamă de lămâie, apoi untul încălzit şi topit ca o pomadă şi în fine făina. Amestecaţi bine cu o lingură de lemn. Incorporaţi albuşurile de ouă fără a le bate şi amestecaţi uşor.

Apoi puneţi acest aluat în mici forme sau chiar în forme mai mari şi pune-ţi la cuptor potolit să se coacă trei sferturi de oră.

SWET-CAKE

Amestecaţi egală cantitate, ca greutate, de făină şi zahăr şi faceţi o cocă în apă sau în lapte; faceţi o pastă consistentă. Turtiţi ca să fie groasă cât un deget, tăieţi în ea rondele şi pune-ţi la cuptor.

PLUM-CAKE

Bateţi împreună cu o lingură de lemn până se albeşte, 200 gr. zahăr pisat cu aceiaşi cantitate de unt călduţ, adăugaţi 200 gr. stafide sultanii, 200 gr. Malaga, după ce le-aţi scos seminţele, coajă de lămâie tocată; 6 ouă întregi, unul după altul şi amestecând mereu, apoi puţin câte puţin 360 gr. făină şi puţină drojdie dacă vreţi. Garnisiţi interiorul unei forme cu o hârtie untată; umpleţi până la trei sferturi, cu acest amestec şi lăsaţi la cuptor domol 1 ceas şi ½. O jumătate oră după ce aţi scos dela cuptor, retrageţi din formă.

PÂINE SPANIOLĂ

Tăiaţi felii egale de pâine de secară şi acoperiţi-le cu peltea de gutui sau de oricare alt fruct; se poate întrebuinţa şi marmelada. Aşezaţi felii una peste alta. Apoi în 500 gr. vin alb sau roşu puneţi 250 gr. zahăr, după ce zahărul s'a topit, muiaţi în vin feliile, apoi le tăvăliţi, în gălbenuş de ou bătut şi în praf de pesmete.

Prăjiţi feliile în unt, presăraţi-le cu un praf de zahăr şi scorţişoară şi serviţi-le.

TRIGOANE

Iai 1 kg. făină, pune-o pe masă, fă o gaură la mijloc, pune în gaură o lingură de unt, una de vin alb, două ouă, puţină sare şi apă caldă până ce făina va fi cuprinsă. Acest aluat, făcut din amestecul tuturor elementelor arătate, frământat bine cu mâinile, din când în când bate-l de masă, apoi acopere-l cu un şervet şi lasă-l jumătate de oră. Apoi taie în acest aluat bucăţi mari cât un ou, înşiră aceste bucăţele pe masă şi acopere-le cu un şervet. Ia sulul, întinde în parte fiecare fragment şi întinde-l până se face subţire ca hârtia. In timpul operaţiei, ungi atât foaia cât şi sulul cu unt topit cald. Apoi strânge aceste foi, pune în îndoiturile lor un amestec de migdale pisate, gălbenuş de ou şi zahăr pisat. Indoieşti colţurile ca să nu curgă umplutura, apoi pune-le la cuptor într'o tavă unsă cu unt.

Când s'au copt le scoţi şi le tăvăleşti într'un sirop vanilat.

CASA DE VIESPE

Aceiaşi origină.

Bate vreo 6 ouă întregi, 4 gălbenuşuri cu jumătate kg. făină şi puţină sare. Apoi toarnă 250 gr. lapte, 3 linguri drojdie de bere, 25 gr. stafide fără seminţe, amestecă-le bine toate la un loc şi lasă-le să se dospească. Pe urmă înfierbântă o tigaie cu despărţituri ca cele pentru făcut ochiurile, şi în fiecare ochiu pune câte o lingură de unt şi câte o lingură din aluat; rumeneşte-le pe o parte, întoarce-le pe cealaltă, şi după ce s'au rumenit scoate-le într'o sită.

In aceleaşi ochiuri pui alt unt şi alt aluat şi tot aşa mereu până ce s'a terminat aluatul.

LIMBĂ DE PISICĂ (LANGUES DE CHATS. PARISIANĂ).

Moaie pe loc 125 gr. unt. amestecat cu 125 gr. făină, adaugă 125 gr. zahăr în praf şi 3 albuşuri de ouă. Toarnă amestecul în mici forme speciale sau, dacă-ţi lipsesc, rânduieşte pe o placă untată, mici bastonaşe din acest aluat. Pune la cuptor şi supraveghiază, cu atenţie coacerea care e foarte repede. Apoi desprinde-le din tavă cu un cuţit.

PRĂJITURĂ BALMOŞ

Cantităţi: 1 kg. făină, 200 gr. zahăr, 100 gr. smântână, coajă de lămâie, 500 gr. brânză de vaci, 200 gr. unt.

Modul de preparare. Se face o cocă ca pentru tăeţei din 2 ouă

şi 200 gr. făină, iar din restul de făină se face o foaie de plăcintă grecească.

In timpul acestei preparări, brânza o dai prin sită apoi o mestecăm cu unt, cu puţină smântână, cu coajă de lămâie şi zahăr în praf. Amestecă până devine o cremă. Pe urmă tapetăm o formă cu unt, punem o foaie de tăiţei, care a fost fiartă în apă cu sare, punem şi foi de plăcintă grecească şi stropim cu unt; după ce am pus vreo 10 foi punem şi brânză. Când se termină punem pe deasupra o foaie grecească.

Se dă la cuptor şi pe deasupra se presară zahăr pisat.

PRĂJITURA „GENERAL FOCH"

Cantităţi: 200 gr. unt, 200 gr. zahăr, 400 gr. făină, 100 gr. stafide, 8 ouă, 200 gr. fructe zaharate, lichior.

Preparaţia: Se freacă untul cu zahărul pisat, până devine ca o spumă. Se adaugă treptat 2 ouă întregi şi 4 gălbenuşuri în plus; se adaugă şi făina, apoi fructele, zahărul, stafidele şi în urmă 6 albuşuri bătute spumă. Se tapetează o formă cu hârtie unsă cu unt, şi se dă la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă într'o farfurie, se taie în două, se unge cu marmeladă de coacăze şi se stropeşte cu lichior.

Se taie din acest tot, bucăţi rombice şi se presară zahăr pisat peste ele.

SPUMĂ DE CAISE (PARISIANĂ)

O noutate pariziană delicioasă.

Bate, până face spumă tare, 4 albuşuri de ouă, încorporează uşor 200 gr. marmeladă de caise şi aşează totul în formă de piramidă într'un vas care să meargă la cuptor; netezeşte cu latul unui cuţit, presară zahăr şi lasă ca să coacă la foc domol.

GOGONELE (PARISIANĂ)

Bate ca zăpada 3 albuşuri de ouă, adaugă 300 gr. zahăr în praf, 125 gr. de alune şi 125 gr. de migdale. Toate necurăţate de pieliţă dar pisate. Fă cu această pastă mici gogonele, tăvăleşte-le în zahăr şi pune-le într'o tavă uşor untată. Lasă-le să se odihnească 12 ore, apoi coace-le încet la un cuptor puţin cald, pentru ca interiorul să rămâie moale.

PÂINE CU NUCI

Ia 80 gr. nuci măcinate, 350 gr. făină şi 75 gr. unt. Amesteci, faci un aluat, adăugând apă caldă, apoi faci mici cocoloaşe pe care le pui la foc moderat.

MAREA PRĂJITURĂ BRETONĂ

Iată o prăjitură cu mare popularitate în Bretania. Se spune că este strămoaşa Puding-ului englez.

Iată pregătirea.

Pune într'o cratiţă de pământ:

250 gr. făină, 150 gr. zahăr, 4 ouă întregi, 1 pahar de rom.

Subţiază amestecul cu lapte turnat cu încetul, şi în atâta cantitate până ce pasta devine lichidă de tot.

De altă parte ia o tavă care să meargă la cuptor pe care o ungi cu unt; aplicaţia făcând-o bine cu mâna. In acest unt lipeşte, cât de des, 125 gr. stafide fără seminţe. Peste aceste stafide toarnă încet pasta spre a nu deranja stafidele şi coace timp de o jumătate oră.

Serveşte cald după ce vei presăra, peste prăjitură, zahăr pisat.

DELICIUL (PARISIANĂ)

Iată o prăjitură originală, se face fără ouă şi fără foc. Ascultaţi.

Se ia 250 gr. unt foarte proaspăt şi se bate neîncetat cu 250 gr. zahăr praf, până ce pasta va fi cu totul omogenă. Apoi se adaugă 125 gr. migdale curăţate şi pisate. Amesteci bine toate acestea şi laşi să se odihnească după ce ai încorporat 2 tablete de ciocolată topite la căldură, fără apă sau lapte.

Se ia o formă pentru şarlotă, se tapisează cu pişcoturi, se toarnă crema înăuntru şi se ţine la rece până când se serveşte.

Pişcoturile pot fi îmbibate de rom, înainte de a fi aşezate în formă.

Peste prăjitură se toarnă o cremă de cafea.

ADEVĂRATA PRĂJITURĂ DE CASTANE (PARISIANĂ)

Un kg. de castane. Scoate întâia pieliţă, pune în apă caldă ca să scoţi pe a doua. Fierbe-le 20 minute, trece-le prin sită. Adaugă 100 gr. zahăr în praf, 2 până la 3 tablete de ciocolată rasă şi vanilată. Amestecă totul pe foc. Amestecul să fie foarte consistent. Toarnă-l într'o formă untată sau chiar pe farfuria pe care va fi servit. Ţine-l până a doua zi. A doua zi glasează-l cu ciocolată astfel: topeşte într'o lingură de lapte o tabletă şi un gălbenuş de ou crud. Bate bine până când totul va fi perfect amestecat.

Toarnă acest sos cald pe prăjitură.

Lasă ca să se răcească.

LAPTELE CU OREZ ŞI OUĂ

300 gr. orez bun pune într'o cratiţă cu puţină apă. Aştepţi să fiarbă apa, când începe clocotul scoţi orezul, îl scuturi de apă şi îl pui iarăşi în cratiţă dimpreună cu 300 gr. zahăr, 200 gr. unt, puţină sare, 1 litru lapte şi coajă rasă dela ½ lămâie. Să fiarbă încet şi acoperită o oră. Trage cratiţa de pe foc, lasă să se răcească dar nu de tot, adaugă 6, 7 sau 8 gălbenuşuri de ouă după gust amestecând mereu. Laşi să se răcească şi serveşti. Cine vrea poate adăuga şi o ceaşcă mare cu smântână dulce.

De asemenea se poate aşterne deasupra un strat de dulceaţă sau de marmeladă sau compot de orice fel.

CHIFTELE CU OREZ

125 gr. orez în apă puţin sărată şi în clocot, să fiarbă puţin, scoate-l, scurge-l, pune-l într'o cratiţă cu 500 gr. lapte, 150 gr. zahăr şi vanilie după plac. Pune la foc. Când laptele a scăzut de tot, tragi cratiţa, adaugi 3 ouă unul câte unul, amestecând tare cu lingura de lemn. Când va fi rece orezul, va trebui să fie tare. Atunci dă orezului tot felul de forme, tăvăleşte chiftelele în ouă bătute, apoi în pesmete ras, apoi prăjeşte-le în unt fierbinte. Se servesc calde cu un sirop oarecare.

OUĂ CU LAPTE

Amestecă 6 ouă întregi cu 200 gr. zahăr pisat. Amestecă bine şi toarnă deasupra un litru lapte care a fiert în vanilie. Bate mereu, trece prin tulpan, pune iarăşi la fiert pe foc domol 30 minute.

PESMEŢI PENTRU CEAI

Proporţiile pot fi mărite.

Două albuşuri de ouă bătute tare; pe când baţi adaugă, puţin câte puţin, 2 linguri de zahăr pisat şi 2 linguri făină. Amestecă bine. Turteşte pasta, taie în forme diferite, pune într'o tavă unsă cu unt. Pune numai câteva minute la cuptor moderat.

NASTURAŞI

Pune 250 gr. zahăr pisat, 250 gr. unt topit, 6 gălbenuşuri de ouă, puţină sare, un pahar lapte călduţ, şi făina, turnată puţin câte puţin, până ce coca devine mai tare decât cea pentru pâine. Bate repede, apoi fă din cocă suluri groase cât un cartuş de puşcă, din care tai rotogoale subţiri ca nişte nasturi. Aşează-le pe o tavă untată, acoperê-le cu o pânză şi lasă-le jumătate oră la căldură. Apoi la cuptor, cel mult 30 minute.

Aceste prăjiturele se păstrează îndelung.

FLANUL

Intr'o cratiţă de pământ: 15 gr. zahăr pisat, 200 gr. făină, un vârf de cuţit sare, 4 ouă întregi, amestecă tare şi în sfârşit adaugă, puţin câte puţin, 1 litru de lapte. Adaugă sau coaje de lămâie rasă sau apă de flori, sau kirsch, sau maraschin. Pune într'o formă untată, nu prea înaltă şi coace la cuptor.

PÂINE DE MIGDALE

500 gr. migdale dulci, 15 gr. migdale amare şi 1 kg. zahăr pisat. Curăţă migdalele, pune-le pe rând în apă rece apoi în piuliţă şi piseză-le bine până ce se fac alifie. Din când în când adaugă picături de apă rece ca să nu se unteze. Apoi adaugă zahărul trecut prin sită şi amestecă până ce coca s'a întărit bine. Această prăjitură se conservă mult.

MERINGA ITALIANĂ

Bate ca zăpada 10 albuşuri de ouă şi fierbe alături 500 gr. zahăr. Toarnă zahărul peste ouă cu încetul în şirag neîntrerupt; să baţi mereu cu pămătuful, până ce tot zahărul va fi absorbit.

MIGDALE CU ZAHĂR

250 gr. migdale dulci, 15 gr. migdale amare, 1 kg. zahăr pisat. Curăţă migdalele şi pune-le, treptat, în apă rece, apoi piseazâ-le în piuliţă, adăugând, din timp în timp, câteva picături de apă spre a le împiedeca să se facă ca untdelemnul. Când vor fi ca o alifie subţire adaugă zahărul trecut prin sită. Amestecă mereu, şi când coca s'a întărit, scoate-o. Se poate păstra oricât de mult.

MERE LA CUPTOR

După ce ai curăţat merele şi le-ai scos miezul cu seminţele, le umpli cu unt presărat cu zahăr sau cu orice dulceaţă, le aşezi pe felii de franzelă sau de cozonac prăjite. Pui merele într'o tavă, sau o cratiţă care să meargă la cuptor, torni în tavă un păhăruţ de rom sau de kirsch tăiat cu apă şi coace la foc moale în cuptor.

MERE COAPTE

Cureţi merele de pieliţă şi mijlocul cu seminţe după ce le-ai tăiat în felii subţiri. Le pui în cratiţa cu unt şi le coci. Le scoţi, le stropeşti repede cu zahăr, le torni deasupra rom sau kirsch, dai foc şi serveşti cu smântână bătută dacă vrei.

FRUCTE LA CUPTOR

Pune într'o tavă câte fructe vrei amestecate: boabe de struguri, fragi, căpşuni, coacăze, pere, mere tăiate, etc.; deasupra mult zahăr pisat. Peste fructe aşezi o foaie de cocă subţire ca de plăcintă; presari iarăşi zahăr şi pui la cuptor domol cam 50 minute. Se mănâncă mai bine, rece.

CASTANE CU FRIŞCĂ

Treci prin strecurătoare, strivindu-le, castane zaharate, într'un castron unde ai pus în mijloc, un pahar cu gura în jos, apoi când ai trecut toate castanele, scoţi paharul, iar în golul rămas pui multă frişcă. Aceasta e făcută cu albuş de ouă bătut cu zahăr vanilat.

SALATĂ DE PORTOCALE

Taie portocalele în două. Cu o linguriţă scoate-le miezul din care scoţi seminţele şi pieliţele albe. Pune miezul curat într'un castron, adaugă fragi striviţi, zahăr pisat şi un compot. Umple cu acest miez amestecat cu fragii jumătăţile de portocale şi aşează la ghiaţă.

XXX. SOSURILE PENIRU PRĂJITURI
CUPELE CU FRUCTE. — SPUMELE (Frişca)
FRUCTELE ZAHARATE

S O S U R I L E

SOSUL DE FRUCTE LEGATE

Pentru acest sos se întrebuinţează piure de fructe zaharate legate cu candel şi parfumate cu parfumul dorit.

Cu acest sos se acopere, în unele ţări, cele mai multe prăjituri.

SOS DE PORTOCALE

Faci o marmeladă de portocale, apoi o treci prin sită, îi adaugi o treime de marmeladă de caise trecută prin sită şi stropită cu un oarecare lichior.

SOSURILE DIN FRUCTE

Pune în apă caldă 500 gr. cireşi spălate şi fără sâmburi şi 250 gr. zahăr.

Treci prin sită o lingură de fecule subţiată cu puţină apă rece şi adaog-o. Pune totul în apă caldă timp de 10 minute.

Tot la fel se fac sosurile cu fragi, prune, piersici, caise.

CU FRUCTE CONSERVATE

Ia gelatină de cireşi, încălzeşte-o, adaugă puţină apă caldă, las-o să se răcească şi toarn-o peste prăjitură.

Acest sos se face cu orice fructe conservate.

Se întrebuinţează, mai ales, cu budincile.

ŞATO DE VIN

Amestecă 6 gălbenuşuri de ouă cu 200 gr. zahăr pisat mărunt, toarnă deasupra 150 gr. vin alb, o lingură de rom, coaja unei lămâi şi 6 linguriţe din zeama ei. Pune pe foc, amestecă şi, când sosul s'a îngroşat, toarnă peste budincă.

SOS SABAYON

Pune 250 gr. zahăr pisat şi 6 gălbenuşuri de ouă într'un „bain-marie" în apă fierbinte şi bate tare până ce aluatul se înşiră de pe lingură ca o panglică. Umple atunci cu 250 gr. vin alb; bate meru până ce compoziţia s'a îngroşat. Pune rom sau kirsch.

SOSUL CU CIOCOLATĂ

Topeşte 250 gr. ciocolată în 400 gr. apă. Adaugă o lingură de zahăr vanilat; să fiarbă pe foc domol ½ oră.

Când e aproape de servit adaugă 3 linguri de smântână proaspătă şi unt proaspăt cât o nucă.

SOSUL CU FRAGI SAU CĂPŞUNI

500 gr. fragi curăţaţi de cozi, să fie copţi bine, îi torni în apă rece multă. Ridică-i cu mâinile pentru ca să se scurgă de pe ei toate necurăţeniile.

Atunci pune-le într'o cratiţă şi toarnă deasupra 500 gr. sirop de zahăr fierbinte şi parfumat cu vanilie.

După ce s'a răcit trece-l prin sită.

SOSUL DE CAISE

Treci prin sită marmeladă de caise, apoi o legi cu sirop fierbinte. Pune pe foc să fiarbă tare şi scoate spuma cu îngrijire. Trage de pe foc când sosul se ţine de lingura de lemn şi pune înăuntru ce vrei: rom, kirsch, madera, etc.

Dacă sosul este făcut spre a fi servit cu franzeluţe prăjite pe care stau fructele, se poate adăuga şi o lingură de unt proaspăt.

CUPELE

VIN CU FRUCTE

Pui într'o cană cu vin ţinută la ghiaţă: sirop de zahăr, un păhărel de lichior oarecare, struguri, bucăţi tăiate mici de mere, pere, piersici, caise, banane, portocale. Când e rece serveşti.

CUPA SAINT JACQUES

Intr'o cupă de cristal se pun diferite fructe tăiate mărunt, înghe-ţată şi un pahar de şampanie.

CUPA TOREADORULUI

Pui în cupă îngheţată de vanilie şi castane zaharate (marrons glacés) sfărâmate. Udă cu un sirop de caise şi puţin rom.

CUPA ADELINA PATTI

Pune în cupe înghețată de vanilie, deasupra vișinată cu cozile în sus și tăvălite în zahăr pisat. In mijloc puțină cremă Chantilly.

CUPA ARISTOCRATEI

Zmeură macerată în zahăr, coniac și un lichior oarecare, o pui în fundul cupei. Acoperi cu cremă Chantilly.

Se pot întrebuința orice lichioruri sau rachiuri.

CUPA PREFERATĂ

In fundul cupei înghețată de vanilie, apoi bucăți de ananas trecute în kirsch și alt lichior. In mijloc pui o prăjitură meringă, în această prăjitură înghețată de ananas. Deasupra căpșuni sau fragi bătuți cu kirsch.

De jur-împrejur cremă Chantilly.

CUPA MADELENEI

Înghețată de vanilie în fundul cupei, apoi o picromigdală îmbibată de kirsch, peste aceasta o jumătate caisă curățată de pieliță și muiată în sirop.

Stropești cu sos de caise și lichior marasquin sau altul. De jur-împrejur crema Chantilly.

CUPA MELBA

Umple cupa mai mult de jumătate, cu înghețată de vanilie, deasupra o jumătate de piersică muiată în sirop de vanilie, piersica să stea pe înghețată cu partea ei din afară.

Inăuntrul piersicei pui o migdală pralinată. Acoperi cu piurea de zmeură amestecată cu cremă Chantilly.

Stropești cu zahăr pisat și vanilat.

CUPA PRINCIARĂ

Umpli cupele cu înghețată de vanilie, apoi așezi o meringă și deasupra dulceață de zmeură. Apoi multă cremă Chantilly.

In timpul piersicilor meringa poate fi înlocuită cu o jumătate piersică muiată în sirop de vanilie.

CUPA IMPĂRĂTESEI

Tai în rotogoale, banane macerate în kirsch și maraschin, apoi acoperi cu multă înghețată de fragi. Cremă Chantilly.

CUPA DOMNIȘOAREI

Umpli cupa pe jumătate cu înghețată de vanilie pe deasupra spărturi de castane zaharate (marrons glacés) udate cu un lichior. Pune o castană zaharată întreagă pe înghețată și înconjoar-o cu cremă Chantilly cu zmeură.

CUPA CU PIERSICI

Umpli cupele cu îngheţată de fragi pe trei sferturi, adaugi smântână proaspătă. Peste fiecare îngheţată aşează o jumătate piersică muiată în sirop vanilat; deasupra un praf de zahăr.

Piersica poate fi tăiată şi în patru fără a i se strica forma.

SPUMELE (frişca)

SPUMĂ DE BANANE

Proporţii: 6 banane, 150 gr. zahăr-candel, un pahar de smântână dublă proaspătă, 3 linguri de albuş de ouă bătut ca zăpada (un ou şi jum.), un păhăruţ de rom, 6 banane pentru garnitură, făcute compot.

Treci prin sită cele 6 banane curăţate, amestecă repede această piurea cu zahărul-candel, fără să amesteci, pune romul. Ţine la răcoare.

Bate smântâna, adaugă-i albuşurile de ouă. Amestecă această smântână cu piureaua de banane. Pune spuma aceasta într'o strachină mare şi ţine-o la răcoare. Serveşte încunjurată de rotogoale de banane făcute compot.

SPUMĂ DE FRAGI SAU CĂPŞUNI

Alege mai ales fragii de pădure şi trece-i prin sită; la 500 gr. de piurea pui 500 gr. zahăr pisat cât şi 750 gr. smântână bătută. (Creme fonettée).

SPUMĂ INGHEŢATĂ CU SMÂNTÂNĂ

Fă o cremă engleză (vezi la acest capitol) cu 500 gr. zahăr pisat, 16 gălbenuşuri de ouă şi 500 gr. lapte. Las-o să se răcească bătând-o mereu cu pămătuful. Când s'a răcit de tot adaugă-i 500 gr. smântână, 20 gr. de gumă pulverizată şi un miros oarecare: vanilie, sau lămâie, sau scorţişoară, etc.

Dacă faci spumă de fructe adaugi 500 gr. piurea proaspătă de fructe.

Bate cu pămătuful compoziţia, punând vasul pe ghiaţă până ce a devenit foarte spumoasă; apoi bag-o într'o formă căptuşită cu hârtie albă. Inchide ermetic şi ţine aşa strâns legat timp de 2—3 ore.

Tot la fel se procedează cu toate siropurile de fructe.

SPUMĂ DE FRUCTE INGHEŢATĂ

Această spumă este un sirop cald, pe care îl laşi să se răcească, apoi îi adaugi o cantitate egală de piurea de fructe. Adaugi apoi o cantitate îndoită de smântână bătută foarte tare. (Crème fonettée).

SPUMĂ DE ANANAS CU SMÂNTÂNĂ

Fă o cremă engleză cu 280 gr. zahăr pisat, 8 gălbenuşuri de ouă şi 250 gr. lapte fiert. Bate crema cu pământul până s'o răci. Apoi adaugă-i 250 gr. de ananas, apoi când compoziţia s'a răcit de tot îi adaugi 250 gr. cremă Chantilly.

Pui într'o formă de îngheţată până ce se îngheaţă şi o serveşti.

FRUCTE ZAHARATE

COZONACUL CU FRUCTE

Taie felii subţiri de cozonac, presară zahăr pe ele şi glaseză-le la cuptor.

Aşează bucăţile de cozonac în rond, alternându-le cu bucăţi de ananas, şi lăsând un gol la mijloc. Bucăţile de cozonac acoperă-le cu orice marmeladă.

Golul acesta îl umpli cu compot de fructe mult zaharate: caise, piersici, prune, etc.

Pe deasupra aşezi alte fructe.

Torni peste tot un sos de fructe cu rom sau kirsch.

FRUCTE PARISIENE

Această prăjitură se aseamănă aproape cu cea dintâiu.

Iei un cozonac, îl aşezi într'un castron, pui compot de fructe pe dinafară şi torni sos de caise cu kirsch.

Decorezi cu fructe zaharate.

FRUCTE SAVARIN

Faci un aluat de Savarin şi îl umpli cu un compot des şi foarte zaharat de fructe.

Torni sos de vişini cu kirsch.

PERE UMPLUTE

Curăţă de pieliţă şi taie în două în lungime câteva pere mari şi bine coapte. Le fierbi în sirop uşor cu multă vanilie.

Aşează-le în farfuria de dat la masă şi le acoperi cu marmeladă şi cremă Chantilly cu un lichior oarecare sau vişinată.

PERELE DOAMNEI

Fă un aluat dulce şi aşează-l într'o formă de făcut şarlotele. Pune alternând straturi de pere fierte, puţin în sirop, şi marmeladă de mere.

Acoperă cu altă foaie de aluat. Pune la cuptor 45 minute şi dă la masă cu un sos de caise şi kirsch.

PERELE BRILLAT-SAVARIN

Scoate miezul unui număr de „brioşe“ franceze, sau taie felii mai groase de cozonac şi scobeşte-le puţin.

In fiecare gol pune o pară curăţată şi fiartă într'un sirop de vanilie.

Torni un sos de caise cu kirsch.

Tot astfel poţi pregăti orice fel de fructe.

MERE CU OREZ

Curăţă câteva mere, taie-le în felii şi fierbe-le în sirop vanilat.

Coace la cuptor un aluat dulce cum se face pentru prăjituri (tarte). In acelaşi timp fierbe 200 gr. orez în lapte cu zahăr şi vanilie. Când orezul a fiert pune în el 2 gălbenuşuri de ouă şi puţin unt proaspăt. Pune acest orez peste aluat.

Scutură merele şi aşează-le deasupra. Presară picromigdale sfărâmate mărunt, zahăr candel şi glasează la cuptor.

Se serveşte cu un sos englez parfumat cu un lichior.

MERE PORTUGHEZE

Curăţă şi scobeşte câteva mere.

Umple golurile cu cremă şi stafide fierte în vin de Maderă.

Stropeşte merele cu unt şi coace-le la cuptor.

Le pui pe torte (aluat dulce) sau felii de cozonac şi le torni deasupra sos de zmeură.

MERE PARISIENE

Curăţă şi taie în bucăţi câteva mere bune şi fierbe-le în unt şi zahăr pisat.

Le pui pe o cocă dulce îmbibată cu kirsch.

Intre mere pune marmeladă de caise, deasupra cremă de meringă şi aşezi la cuptor.

VIŞINE CU COZONAC

Fă un cozonac mai mic, scoţi o parte a miezului şi umple-l cu vişine fără sâmburi făcute dulceaţă şi castane (marons glacés), torni un păhăruţ de kirsch. Pui deasupra capacul care l-ai tăiat în cozonac.

MARMELADĂ IN COZONAC

Faci un cozonac moldovenesc de o oarecare mărime, îi tai partea de sus ca un capac şi-l păstrezi de o parte.

Apoi scobeşti cozonacul lăsând fundul şi pereţii groşi de cel puţin 2 centimetri. Pui pe fund şi pe păreţi marmeladă de caise.

Când dai la masă, pui înăuntru pere curăţate şi tăiate în felii

fierte în sirop, alternând cu marmelada de caise şi migdale tăiate subţire, prăjite şi zaharate.

Pune înăuntru un sirop de caise cu vanilie. Pune capacul tăiat din cozonac.

PIERSICI DE FAMILIE

Iei piersici, le cureţi, le tai în jumătate şi le fierbi în sirop uşor cu miros de vanilie.

Iei alături o formă de făcut şarlotele, o ungi înăuntru peste tot cu unt, presari pe fund şi pe pereţi migdale tăiate subţire. Pune în fund o foaie de cocă dulce, apoi garniseşti interiorul cu straturi de lapte cu orez fără zeamă, parfumat cu kirsch, peste orez pui un rând de jumătăţi de piersici, apoi marmeladă de caise, apoi iarăşi orez, iarăşi piersici, caise şi orez. In fine închei cu o foaie de cocă în mijlocul căreia faci o mică gaură pentru ca să iasă gazele.

Pune forma la cuptor moderat timp de 35—40 minute.

Serveşti cu un sirop de caise cu kirsch.

La fel se procedează cu oricare fructe.

PIERSICI COLBERT

Cureţi piersicile de pieliţă, le tai în două şi le fierbi într'un sirop cu vanilie. Le aşezi peste un lapte cu griş făcut atunci.

Pui fructe împrejur şi torni un sirop de caise cu kirsch.

Orice fruct poate fi pregătit la fel.

PIERSICI SOVIETICE

Iei pieliţa piersicelor, le tai în două şi le fierbi în sirop cu vanilie.

Le scoţi şi le aşezi pe bucăţele de savarină. Pui fructe zaharate, câte o jumătate de migdală şi sos de caise cu kirsch.

PIERSICI IN KIRSCH

Opăreşti puţin piersicile, le cureţi şi le fierbi într'un sirop vanilat.

Le pui în farfuria sau tava de dat la masă, le torni kirsch deasupra şi le dai foc cu un chibrit în momentul de a le da la masă.

PIERSICI MERINGATE

Pune pe o farfurie de dat la masă orez cu lapte cam de 3 centimetri grosime, pune deasupra jumătăţile de piersici opărite cu zahăr.

Deasupra pui prăjituri numite meringi (bezele), presari zahăr glasat şi pune la cuptor domol pentru ca meringa să se coacă uşor. Se dă alături sos de caise sau de zmeură.

PIERSICILE REGINEI

Intr'o cratiţă pui orez cu lapte căruia i s'a pus kirsch sau alt lichior. Deasupra aşează jumătăţi de piersici curăţate de pieliţă şi trecute printr'un sirop cu vanilie. Acoperă cu o marmeladă de caise şi

aşează iarăşi un rând de orez. Apoi toarnă peste toată suprafaţa un sos de caise cu kirsch şi maraschin, presară bucăţi de picromigdale sfărâmate şi pune la gura cuptorului câteva minute. Să nu se gratineze.

PIERSICILE SUB FLACĂRI

Timp de 2 secunde ţii piersicile în apă fierbinte apoi le scoţi şi le arunci în apă îngheţată.

Să le cureţi de pieliţă şi să le pui imediat într'un sirop cu parfum de kirsch. Să le ţii la cald.

Când serveşti pune piersicile într'o cratiţă joasă, stropeşte-le cu siropul lor şi toarnă deasupra kirsch încălzit şi-i dă foc.

Inainte de a da foc alcoolului se poate adăuga piurea de fructe.

CUM SE PREPARĂ PIERSICILE FIERTE

Să fie piersicile foarte coapte, să le arunci în apă fierbinte câteva secunde, apoi să le arunci imediat în apă îngheţată. Piersica fiind coaptă, pieliţa i se desface numai dacă împingi cu degetul. Apoi le aşezi într'o cratiţă şi le acoperi cu un sirop fierbinte de 28 grade.

Dacă trebuesc servite calde le ţii la căldură fără să fiarbă. Dacă trebuesc servite rece, scoate-le din sirop şi ţine-le la răcoare.

PIERSICI DRĂCEŞTI

După ce ai curăţat piersicile de pieliţă pune-le să se opărească într'un sirop fierbinte şi vanilat.

Apoi le acoperi cu un strat de praline pisate amestecate cu albuş de ou.

Presară zahăr pisat şi pune la cuptor foarte cald să se coloreze.

Toarnă kirsch şi, în momentul de a servi, dă foc. Adaugi şi un sos de caise.

CIREŞILE 10 MAI

Ia cireşi de cele pietroase şi pune-le într'o tigaie cu 150 gr. zahăr la ½ kg. cireşi.

Acoperă tigaia sau cratiţa, lasă să fiarbă vreo 7—8 minute, apoi amestecă 200 gr. gelatină de zmeură.

Pune cireşele în ceşcuţe, torni kirsch şi-i dai foc.

Această mâncare se poate pregăti şi cu vişine conservate în alcool.

XXXI. CUM SE PREGĂTESC PRĂJITURILE

CREMĂ ENGLEZĂ

800 gr. lapte, 250 gr. zahăr, 10 gălbenuşuri de ouă.

Amesteci gălbenuşurile cu zahărul, moaie cu laptele, trece prin strecurătoare de metal şi pune la foc cu un beţişor de vanilie.

Laptele să nu dea în clocot.

CREMĂ DE PRĂJITURI

200 gr. de praf de zahăr, 12 gălbenuşuri de ouă, 100 gr. făină trecută prin sită, 1 litru lapte, 1 beţişor de vanilie, puţină sare.

Amestecă ouăle, zahărul şi făina, umple cu laptele în clocot. Pune vanilia şi lasă să fiarbă până ce compoziţia a devenit destul de deasă.

Trece prin strecurătoarea de metal. Intrebuinţează crema la nevoie.

ALUATUL PENTRU BRIOŞE

Brioşele sunt acele mici prăjituri care ar fi cozonacii francezi.

Ia: 500 gr. făină trecută prin sită, 400 gr. unt, 100 gr. drojdie, 20 gr. zahăr, 8 ouă întregi.

Cu un sfert al făinei pregăteşte aluatul astfel: pune făina pe masă în cerc, drojdia bag-o la mijloc şi moaie adăugând 50 gr. de apă călduţă.

Amestecă coca şi formează o minge pe care să o pui într'o cratiţă cu apă călduţă. Pune să crească la gura cuptorului.

Cu făina cealaltă faci iarăşi un cerc pe masă şi în mijloc pui: zahărul, sarea şi 2 linguri de apă, untul şi 5 ouă.

Amesteci energic coca şi adaugi un al 6-lea ou. Amesteci mereu cu mâinile, adaugi al 7-lea ou, amesteci tot mereu mai departe şi adaugi al 8-lea ou.

Coca trebue să fie acuma făcută.

Intinzi coca pe marmoră, îi adaugi drojdia pe care o pui la mijloc şi o acoperi complet. Rupe bucăţi din cocă şi împreunează-le iarăşi amestecând cu mâinile.

Amesteci iarăşi, frământă, apoi aşezi bucăţele într'o cratiţă cu făină; acoperă cu un şervet şi pune cratiţa la un loc cald ca să crească aluatul.

După vreo 5 ore rupi coca în bucăţi şi o pui iarăşi în acelaşi loc, după 4 ore rupe-o din nou şi, în sfârşit, pune într'un loc răcoros. După aceia brioşile pot fi mâncate.

Fără îndoială că puţină lume va fi ispitită să fabrice aceste brioşe.

COCA PENTRU SAVARINĂ

Ia 500 gr. făină, 9 ouă, 100 gr. zahăr, vreo 12 gr. drojdie, 10 gr. sare, 300 gr. unt.

Pregăteşte aluatul întocmai ca pentru brioşă cum am spus mai sus.

Frământă împreună ouăle, restul făinei şi sarea. Frământă energic, adaugă untul şi când amestecul este alifios, adaugă drojdia şi zahărul.

Pune într'o cratiţă şi lasă să se odihnească timp de 3 ore. Pune într'o formă şi lasă să crească coca înainte de a pune pe foc.

ALUAT ZAHARAT PENTRU PRĂJITURI

500 gr. făină, 250 gr. zahăr, 3 gălbenuşuri de ouă, 250 gr. zahăr, puţină sare. Frământi bine ca toate celelalte aluaturi. Inainte de a întrebuinţa acest aluat lasă-l să se odihnească.

Cu acest aluat se fac prăjiturile pe care se pun fructele, precum tartele şi celelalte.

COCA PENTRU FOI

Din această cocă se fac foile din care se fac unele plăcinte şi alte prăjituri la fel.

500 gr. făină trecută prin sită, 500 gr. unt proaspăt, 200 gr. apă, 10 gr. sare.

Pune făina în cerc pe masă, iar în gaura din mijloc introdu sarea şi apa.

Amestecă apoi făina cu apă şi sarea, fă-o cocoloş şi las-o să se odihnească câteva minute într'un şervet.

Apoi pune coca pe masa presărată cu făină şi dă-i forma pătrată; apoi iei untul, îl fasonezi dându-i şi lui aceiaşi formă patrată, dar cu mult mai mică decât dimensiunile aluatului. Pui untul peste cocă şi-l acoperi cu marginile aluatului ale căruia margini le ridici şi le aduci peste unt, închizându-l.

Apoi apeşi asupra aluatului spre a-i scădea înălţimea şi-i dai forma rectangulară.

Atunci învârteşti aluatul în lungimea lui de trei ori făcând un sul, apoi apeşi cu vergeaua deasupra pentru ca aluatul să se prindă bine. A doua oară înfăşuri aluatul iarăşi de trei ori, însă în sens invers. Să se odihnească aluatul 10 minute la răcoare.

Mai învârteşti de două ori şi laşi să se odihnească.

In sfârşit mai învârteşti coca de trei ori pentru ca, în total să se facă 6 învârtituri.

Vara odihna trebue făcută pe ghiaţă iar iarna untul trebue să fie prealabil muiat.

COCA PENTRU PRĂJIT

200 gr. făină trecută prin sită, 300 gr. apă, 4 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură coniac, o ciupitură sare.

Pui făina într'o cratiţă şi-i faci o gaură la mijloc. Pui în mijloc 4 gălbenuşuri, sarea şi coniacul; amestecă spre a obţine un aluat alifios.

Să se odihnească vreo 3 ceasuri la un loc călduţ, şi când vei vrea să întrebuinţezi aluatul, adaugă albuşurile de ouă bătute ca zăpada.

SOSUL DE CAISE

La multe pregătiri am vorbit despre sosul de caise, aci vom spune cât e de uşoară compunerea.

Ei dulceaţa de caise, striveşti bine caisele, o amesteci cu un sirop uşor de zahăr parfumat cu kirsch sau rom şi-l treci prin sită.

SOS DE SMEURĂ

Se face la fel ca sosul de caise.

SOS DE FRAGI

Se face tot ca cele de mai sus; dar mai este un mijloc. Iată-l:

Iei cam 300—400 gr. fragi de pădure şi-i treci prin sită apăsându-i cu lingura de lemn. Piureaua obţinută astfel o amesteci cu sirop de zahăr cald la 18 grade. Pune pe foc să fiarbă câteva minute la flacără tare, apoi scoate spuma şi trece prin tulpan.

In acelaşi fel se fac sosurile de zmeură, de mure, de coacăze.

OREZUL PENTRU. PRĂJITURI

Am prezentat multe prăjituri unde se întrebuinţează, ceea ce am numit noi „lapte cu orez". Dar iată cum se pregăteşte orezul acesta,

Cureţi şi speli orezul, îl treci puţin în apă fiartă în clocot, îl pui într'o cratiţă să fiarbă în lapte. Laptele să fie în cantitate îndoită ca orezul.

Adaugă o ciupitură de sare, puţin zahăr, unt proaspăt cât o nucă şi un beţişor de vanilie. Să fiarbă înainte pe maşină, apoi pui capacul şi sfârşeşti la cuptor.

Pentru unele întrebuinţări legi cu gălbenuş de ouă.

Acest orez trebue să fie fiert bine de tot însă bobul să rămâie întreg.

GRIŞUL PENTRU PRĂJITURI

Intr'un litru de lapte care clocoteşte, în care ai pus zahăr şi vanilie sau coajă de lămâie, toarnă în ploaie 250 gr. de griş. Adaugă unt cât o nucă şi o ciupitură de sare. Amestecă cu lingura de lemn.

Acoperi, pui la cuptor jumătate de ceas şi adaugi gălbenuşuri de ouă.

DULCEAŢĂ DE CASTANE

Curăţă de tot castanele şi pune-le să fiarbă cu puţină sare. De cum s'au fiert scoate-le, scutură-le de apă şi trece-le prin sită deasă.

Pune această piurea într'un vas adăugându-i o greutate egală de zahăr pisat şi câteva linguri de apă. Adaugă şi vanilie şi pune pe foc tare amestecând mereu cu lingura de lemn. Să fiarbă vreo 5—6 minute, apoi trece combinaţia în borcane.

Această dulceaţă sau marmeladă, care se poate păstra câtva timp, se întrebuinţează la fabricarea multor prăjituri.

LAPTE DE MIGDALE

Piseză 200 gr. migdale dulci şi 7—8 migdale amare, adăugând, încetul cu încetul, 4—500 gr. lapte.

Treci printr'un tulpan şi întrebuinţează când trebue.

SABAYONUL

La capitolul prăjiturilor am dat „Crema Sabayon", aci dăm numai sosul ce se întrebuinţează la diverse prăjituri.

200 gr. zahăr pisat, 15 ouă, 600 gr. vin alb.

Fierbe la „bain marie", bătând mereu cu pămătuful.

FRANGIPANĂ

Piseză 250 gr. de migdale curăţate şi uscate cărora adaugi 4 ouă.

Lucrează în piuliţă adăugând 250 gr. de unt, 250 gr. zahăr pisat şi puţin rom.

Această compoziţie trebue bătută tare şi multă vreme.

XXXII. COMPOTURILE

COMPOT DE MERE BUCĂŢI

Iei 8 mere frumoase, le cureţi de coaje şi de seminţe şi le pui în apă rece spre a nu se înegri. Pui la foc un litru de apă şi adaugi 250 gr. zahăr, aşezi merele şi laşi să fiarbă desvelit ca să nu se terciuiască. Când merele sunt fierte, scoţi bucăţelele în compotieră, iar siropul îl laşi să mai scadă.

In acest compot se poate adăuga puţin vin şi coajă de lămâie.

COMPOT DE MERE INTREGI

Cureţi merele de coaje, le scoţi frumos miezul cu un cuţit, le pui îndată în apă rece ca să nu se înegrească şi le pui la foc, apoi le acoperi. Topeşte o litră sau mai mult de zahăr cu puţină apă, după cantitatea ce voieşti să faci, şi-l adaugi; pui câteva linguri vin alb şi laşi să fiarbă desvelit. Când vezi că merele s'au fiert, le scoţi frumos pe compotieră, laşi siropul să se îngroaşe şi-l torni peste mere. Când compotul se va fi răcit, pui în fiecare măr o bună linguriţă de peltea de coacăze şi dai la masă.

COMPOT DE PERE

Curăţă vreo 10 pere, taie-le în patru, curăţă-le de miez (sau lasă-le întregi de vor fi mici). Pune-le îndată ce le cureţi, una câte una, în apă rece ca să nu se înegrească; topeşte în două pahare de apă 100 gr. de zahăr, pune-l la foc, aşează în el perele şi stoarce puţină zeamă de lămâie. Lasă să fiarbă încet; gata, scoate-le pe compotieră, lasă siropul să scază şi toarnă-l peste el. Dacă voieşti ca perele să devie roşii, nu le pune zeamă de lămâie.

COMPOT DE PERE CU VIN

Aşezi perele curăţate, întregi sau bucăţele la foc, cu zahăr şi o bucăţică de scorţişoară. Când perele vor fi pe jumătate fierte, adaugă un pahar de vin bun roşu şi, când vor fi de tot fierte, scoate-le pe compotieră; lasă siropul să scadă, apoi toarnă-l peste ele.

COMPOT DE GUTUI

Ia 6 gutui frumoase şi aruncă-le în apă fierbinte, apoi scoate-le şi pune-le în apă rece. Lasă-le câteva minute, apoi scoate-le, curăţă-le de coaje, taie-le în opt de vor fi mari. Pune într'o tingire sau castron 100 gr. de zahăr, cu un pahar de apă, lasă să dea în clocote, scoate bine spuma, şi aşează în el bucăţile de gutui. Indată ce gutuile vor fi fierte (să nu acoperi tingirea), le scoţi pe compotieră, laşi siropul să scază şi-l torni peste bucăţelele de gutui.

COMPOT DE CAISE

Pune într'o tingire 100 gr. de zahăr cu un pahar de apă; lasă să dea în clocot şi scoate bine spuma. Taie vreo 12 caise în două, scoate-le sâmburele şi pune-le zahăr; laşi să fiarbă câteva minute, scoate-le pe compotieră, scade siropul şi toarnă-l peste ele. Unii pun puţină vanilie.

COMPOT DE PIERSICI

Iei un kg. de piersici, nu de tot coapte, le tai în două sau în patru şi le scoţi sâmburii. Pune într'o tingire un kg. de zahăr şi o jumătate kg. de apă; lasă să fiarbă şi scoate spuma, apoi aşezi piersicile în acel sirop şi le laşi să fiarbă ca o jum. oră. Scoţi piersicile pe compotieră, laşi siropul să scază, adaugi vreo două linguri de kirsch şi torni peste piersici.

Se poate face şi ca compotul de caise.

COMPOT DE PRUNE

Pui zahărul cu apă la foc, tot măsurile de mai sus. Laşi să dea în clocot, scoţi spuma, aşezi 500 gr. de prune, laşi să fiarbă. Când sunt fierte, le scoţi, laşi siropul să scază şi-l torni peste el.

COMPOT DE CIREŞI SAU VIŞINE

Se fac tot aşa; cel de vişine se face cu zahăr mai mult.

COMPOT DE STRUGURI

Pune 1 litru de zahăr la foc cu două pahare de apă; lasă să fiarbă până ce se leagă şi adaugă-i 3 litre de boabe de struguri, cărora le-ai scos seminţele. Lasă să dea de vreo două ori în undă şi toarnă în compotieră.

COMPOT DE CASTANE

Iei un kg. de castane, le cureţi frumos de coajă şi le pui să fiarbă. Până ce ele fierb, faci siropul următor: pui la foc jum. kg. de apă şi jum. kg. de zahăr, laşi să fiarbă până ce se leagă. Jupoi castanele fierte de pieliţa subţire, băgând de seamă ca să nu le fărâmi, şi le aşezi în

acel sirop; adaugi un păhăruţ de rom, o bucăţică de vanilie şi laşi să stea câtva acoperit pe marginea maşinii, ca siropul să poată pătrunde în castane.

Unii, în loc de rom, pun kirsch.

COMPOT MERINGAT

Ia 2 kg. de mere, curăţă-le, taie-le.

Pune-le într'o cratiţă cu 50 gr. apă şi 100 gr. zahăr.

Fierbe 25 minute şi bate mereu cu un pămătuf.

Ia 4 albuşuri de ouă, bate-le până ce se fac spumă foarte tare, amestecă 60 gr. zahăr pisat. Din acest albuş ia grămezi cât de mari doreşti şi aşează-le, din distanţă în distanţă, peste compot. La cuptor 5 minute.

Se poate face ca orice compot.

COMPOT DE FRUCTE USCATE

Ia 250 gr. de fructe: mere, pere, caise, prune, smochine sau piersici (unul din ele), spală-le de două-trei ori în apă caldă, apoi acopere-le cu apă fierbinte şi lasă-le ca să se umfle 12 ore. După acest timp adaugi 100 gr. zahăr sau chiar mai mult. Să fiarbă o jumătate oră până ce se umflă fructele.

COMPOT DE PERE CU VIN

Pune într'o cratiţă vin roşu şi apă pe jumătate, împreună 900 sau 1000 gr., 250 gr. zahăr, un bastonaş de scorţişoară şi miezul tăiat bucăţi a unei jumătăţi de lămâie. Să fiarbă şi să scadă. Apoi adaugi bucăţi de pere, câte vrei. Să fiarbă jumătate oră. Pune pe ghiaţă şi apoi serveşte întotdeauna foarte rece.

PIERSICI CU FRIŞCĂ

Curăţă, taie piersicile în patru bucăţi şi fierbe-le într'un sirop subţire de zahăr cu vanilie. Apoi aşează-le, după ce s'au făcut, într'un castron făcând coroană, toarnă deasupra siropul în care au fiert, apoi la mijloc o piurea de căpşuni, fragi sau alt fruct. Aceste fructe să fie uşor fierte în apă zaharată, trecută prin sită şi stropite apoi cu kirsch.

XXXIII. INGHEŢATELE

INGHEŢATĂ DE VANILIE

Pune într'o tingire sau cratiţă bine smălţuită, un litru de lapte şi o jumătate baston de vanilie, 375 gr. de zahăr, 7 gălbenuşuri de ouă. Amestecă totul, pune la foc şi amestecă mereu cu o lingură de lemn, ca să nu se taie, până începe a se îngroşa (când începe să facă bobiţe pe deasupra, deşart-o în castron); lasă să se răcească, pune în sorbetieră, acoperă cu capacul ei (să nu o umpli). Aşezi sorbetiera într'un ciubăr cu ghiaţă şi sare şi începi a învârti. După 10 minute, descoperi sorbetiera şi deslipeşti cu o lopăţică de lemn, crema care începe a se lipi de pereţii sorbetierei; scutură puţin, acoperă, lasă să stea câteva minute, învârteşte iar 10 minute, descoperă, deslipeşte, scutură, acoperă iarăşi şi urmează astfel până ce toată crema (sau siropul) se va fi prins.

Pe când faci această operaţie, trebue să ai grije de a scoate cepul dela ciubăraş ca să curgă apa şi să adaugi ghiaţă tăiată bucăţele şi sare. Când îngheţata este gata, scoţi iarăşi toată apa din ciubăr, acoperi toată sorbetiera cu ghiaţă, scoţi faşa din mijlocul vasului ce conţine îngheţata, acoperi cu un şervet şi o laşi la un loc răcoros, până ce o dai la masă.

INGHEŢATĂ DE PORTOCALE

Pune la o tingire 500 gr. de zahăr şi un pahar de apă, pune să fiarbă, spumează bine, şi scoate dela foc. Mai pune încă un pahar de apă şi zeama dela trei portocale, dela trei lămâi şi coaja rasă dela trei portocale; lasă să stea un ceas, apoi treci printr'o sită subţire şi pui într'o sorbetieră. Urmează cum s'a explicat la îngheţată de vanilie.

INGHEŢATĂ DE LĂMÂIE

Se face ca cea de portocale; atât numai că, în loc de a pune zeama dela trei portocale şi dela trei lămâi şi coaje de portocale, se pune coaja dela trei lămâi şi zeama dela 6 lămâi.

INGHEŢATĂ DE COACĂZE

Pui la tingire 500 gr. de zahăr cu un pahar de apă. Pune să fiarbă şi scoate bine spuma; scoate dela foc şi lasă să se răcească, apoi adaugă-i 150 gr. de zeamă de coacăze bine strecurată, pune în sorbetieră (să nu o umpli) şi procedează cum s'a spus mai sus.

INGHEŢATĂ DE SMEURĂ

Se face ca cea de coacăze; numai atât că, în loc de 150 gr. de zeamă de coacăze, pui jumătate de zeamă de smeură şi jumătate zeamă de coacăze.

INGHEŢATĂ DE FRAGI

Se face ca cea de smeură; atât numai că, în loc de a pune 150 gr. de zeamă de fragi, pui jumătate de fragi şi jumătate de coacăze.

Dacă voieşti să dai îngheţata întreagă la masă, când e gata, o scoţi din sorbetieră, o îndeşi bine cu o lingură într'o formă şi o laşi în ghiaţă până la minutul de a o da la masă, apoi înmoi forma o jum. de minut în apă fierbinte şi o răstorni pe farfurie.

Voind s'o faci cu diferite gusturi, spre exemplu vanilie şi fragi, faci îngheţată în două sorbetiere, şi apoi aşezând în formă, pui rânduri, rânduri, după plac.

INGHEŢATĂ DE CAFEA SAU CIOCOLATĂ

Se face ca cea de vanilie. Faci mai întâiu crema, atât numai că nu o laşi să se îngroaşe ca pentru prăjitură.

INGHEŢATĂ DE VIŞINE

Se face ca cea de coacăze.

XXXIV. MARMELADE, SIROPURI, ŞERBETURI ŞI BOMBE

M A R M E L A D E

MARMELADĂ DE PORTOCALE

Ia portocale de cele de dulceaţă care au coajă groasă şi pune-le în apă în clocot; pune-le să fiarbă până ce un ac cu gămălie va pătrunde uşor prin coajă.

Scoate-le şi ţine-le timp de 2 zile în apă rece.

Atunci scoate-le, taie-le în patru, aruncă seminţele şi firele albe din mijloc, apoi taie-le în felii subţiri dimpreună cu coaja.

Intr'o cratiţă pune zahăr de aceiaşi greutate cu portocalele, pune 2 pahare de apă de fiecare kg. de zahăr. Să fiarbă tare, scoate spuma şi adaugă portocalele. Să fiarbă domol un ceas.

Pune în borcane.

PASTĂ DE GUTUI

Ştergeţi gutuile fără a le curăţi şi tăiaţi-le în bucăţi; puneţi-le pe foc cu atâta apă ca să le acopere tocmai. Să fiarbă până ce se moaie. Scuturaţi-le de apă, striviţi-le cu o lingură şi treceţi-le prin sită.

Fierbeţi apoi această piurea cu zahăr pisat în cantitate care să fie pe jumătatea piurelei. Să fiarbă pe foc domol până ce piureaua s'a întărit atât încât dacă tragi o dungă prin mijlocul ei să se despartă încât să vezi fundul cratiţei, fără a se mai împreuna. Cât timp fierbe, să stai lângă cratiţă şi să amesteci mereu pentru ca pasta să nu se prindă.

O scoţi, o întinzi pe o farfurie sau o tavă unde ai presărat zahăr. O netezeşti cu cuţitul şi o laşi timp de 24 ore. Apoi o întorci ca să se usuce.

Tai pasta în bucăţele, le presari cu zahăr, le desparţi cu bucăţele de hârtie şi le aşezi într'o cutie.

MARMELADĂ DE DOVLEAC

Pune un kg. de dovleac fără coajă, seminţe şi firele din mijloc şi aceiaşi greutate de zahăr, cât şi o lămâie. Taie dovleacul în bucăţele mici şi pune-le într'o cratiţă cu apă rece. Pune pe foc să fiarbă tare

până ce dovleacul se va strivi uşor. Scoate bucăţile, scurge-le de apă, apoi pune-le iarăşi pe foc cu zahărul şi lămâia tăiată în felii subţiri dar necurăţată de coajă. Să fiarbă.

Pune în borcane.

MARMELADĂ DE „GRAPPE-FRUITS"

Acestea sunt acele portocale mari pe care le vedem iarna.

Spală-le, taie-le, scoate-le inima şi seminţele, lasă-le coaja, taie-le în felii foarte subţiri, acopere-le de apă: 4 litri pentru 1½ kg. de fructe. Să stea în apă 24 ore. Apoi aruncă apa, pune în loc aceiaşi cantitate de apă proaspătă şi pune să fiarbă până ce bucăţelele s'au muiat. Mai lasă în apă 24 ore. Atunci adaugi zahăr cristalizat în cantitate egală cu fructul. Pune la fiert până ce s'a întărit ca gelatina. Pune în borcane.

MARMELADĂ DE CAISE

Ia caise coapte, scoate-le sâmburii şi petele de pe piele, taie-le în două şi pune-le la foc cu zahăr. Câte 1 kg., zahărul şi poamele. Amestecă mereu cu o lingură de lemn, având grijă a trece cu lingura pe tot fundul tingirii ca să nu se lipească. Să fiarbă până la 20 minute. In timpul acesta spargi sâmburii, îi cureţi de pieliţă şi îi pui în magiun 2 minute înainte de a-l lua de pe foc.

MARMELADĂ DE PRUNE (REINE-CLAUDE)

Se face ca aceea de caise, atât numai că nu se adaugă sâmburii.

MARMELADĂ DE BURGUNDIA

Iei 4 kg. de must dulce, îl pui la foc şi-l laşi să fiarbă până ce scade pe jumătate. Trebue să-i scoţi spuma şi să amesteci din când în când. Ia 250 gr. pere curăţate şi tăiate în patru, 250 gr. gutui tăiate felii dar necurăţate de coajă, o jumătate kg. de piersici tăiate în două necurăţate de piele. Pui toate aceste fructe în mustul fiert, puţină scorţişoară şi laşi să fiarbă până ce va scade cam a treia parte. Se poate adăuga mai mult zahăr, dacă e dorinţa.

SIROPURILE

SIROP DE COACĂZE

Sdrobeşte două părţi de coacăze şi una de vişine; pune-le într'un ceanac şi lasă-le la răcoare 24 de ore, apoi treci totul prin sită, sdrobind bine poamele cu mâna ca să treacă toată zeama. Măsoară acea zeamă şi pune la foc într'o tingire, amestecând cu lingura ca să se topească zahărul. Când va începe să fiarbă, lasă-l să dea de vreo patru ori în clocot. Scoate-l dela foc, scoate-i bine spuma, lasă-l să se răcorească puţin şi pune-l în sticle.

A doua zi, astupă bine sticlele şi le pune la un loc răcoros.

SIROP DE SMEURĂ CU COACĂZE

Se face ca cel de sus, atât numai că adaugi coacăzelor şi vişinilor un sfert de smeură.

SIROP DE VIŞINE

Se face ca cel de coacăze, însă nu se amestecă cu nicio altă poamă.

SIROP DE MIGDALE

Pune pe foc într'un castron smălţuit 500 gr. de zahăr cu un pahar de apă; lasă să dea de vreo 5 ori în clocot, apoi lasă să se răcească; în urmă pune în el coaja dela 6 portocale şi dela trei lămâi. Acoperă şi lasă să se plămădească 24 de ore. După aceea, adaugă-i un pahar cu apă, zeama portocalelor şi a lămâilor; treci totul printr'un tulpan şi pune-le într'un castron cu un kg. şi jum. de zahăr tăiat bucăţele. Lasă la căldură până ce zahărul se va fi topit de tot, pune să fiarbă până ce siropul va ajunge la 32 de grade; lasă să se răcească puţin şi pune-l în sticle.

Cântăreşte un kg. şi 250 gr. apă, două kg. 500 gr. de zahăr (nu amesteca). Ia 750 gr. de migdale dulci şi 125 gr. de migdale amare; aruncă-le în apă fiartă, scoate-le coaja, apoi pune-le în apă rece. Scoate-le, şterge-le bine şi piseză-le câte puţin deodată; stropeşte-le cu puţină apă de flori ca să nu scoată unt. Când migdalele vor fi toate bine pisate, amestecă-le cu jumătate şi mai bine din apa măsurată; apoi strecori migdalele printr'o otreapă foarte deasă şi strângi cât se poate de bine, ca să iasă toată zeama. Pune iar migdalele în piuliţă, piseză-le iarăşi, adăugând bucăţele de zahăr, şi apoi, puţin câte puţin, restul apei măsurată; treci iarăşi totul prin otreapă şi amesteci zeama a doua cu cea dintâi.

Pune restul zahărului pe foc cu puţină apă, lasă-l să dea în urdă, scoate-i spuma şi ia-l dela foc; adaugă o jum. pahar de apă de flori. Lasă să se răcească, amestecă totul şi pune în sticle.

ŞERBETURI

ŞERBET DE PORTOCALE

Goleşte portocalele cu o linguriţă mică aşa încât să rămâie intacte cele două jumătăţi ale coajei. Stoarce zeama.

In altă parte faci un sirop fierbinte 500 gr. zahăr în 250 gr. apă. Pentru un litru de sirop trebue să ai un pahar de zeamă de portocale. După ce ai amestecat siropul cu zeama de portocale, pui acest amestec în cojile de portocale şi le îngheţi în sorbetiere speciale.

ŞERBET CU ŞAMPANIE ŞI FRAGI

Intr'o şerbetieră pui 500 gr. sirop de zahăr şi conţinutul unei sticle de şampanie. Să se îngheţe pe trei sferturi, adaugi apoi o ceaşcă de zeamă de fragi şi un pumn de fragi întregi.

Laşi să se îngheţe de tot şi serveşti în cupe sau pahare.

ŞERBET CU FRUCTE

Faci un sirop cu orice fructe, poţi amesteca chiar unele din ele dacă se potrivesc gustul lor. Apoi pui în serbetieră, îngheţi siropul şi-l serveşti în pahare, ceşti sau cupe.

ŞERBET CU KIRSCH

Pune în şerbetieră sirop de zahăr şi vin alb în părţi egale. Adaugă un pahar de zeamă de lămâie trecută prin sită. Amestecă bine şi lasă să se îngheţe. Când zeama a început să se prindă pune un albuş de ou bătut ca zăpada. Să laşi să se îngheţe mai departe. Când este să serveşti torni un păhăruţ de kirsch. Amestecă încet cu lopăţica aparatului şi serveşte în cupe.

BOMBELE

Bombele se fac astfel: Mai întâi pregăteşti o îngheţată oarecare de portocale, de lămâie, de vanilie, etc. Ai o formă specială pentru bombe aşezată în ghiaţă, în fundul acestei forme şi de jur-împrejur pe pereţi aşezi îngheţată de grosimea potrivită cu mărimea formei. In locul rămas liber la mijloc pui compoziţia din care doreşti să fie bomba.

Apoi pui deasupra o coală de hârtie albă şi pui capacul formei; să fie închis ermetic. Laşi 2 ore în ghiaţă.

Când este să serveşti, scoţi forma din ghiaţă, o speli cu apă rece apoi o moi în apă caldă.

O ştergi şi scoţi bomba pe un şervet.

BOMBA MEA IUBITĂ

Imbraci forma pe dinăuntru cu îngheţată de vanilie, în mijloc pui o spumă de caise parfumată cu rom.

BOMBA MONTE-CARLO

Imbraci forma cu îngheţată de vanilie, iar mijlocul îl umpli cu spumă de fragi.

BOMBA FETIŢEI

Imbraci forma cu îngheţată de ciocolată, iar mijlocul umplut cu spumă de vanilie.

BOMBA ALHAMBRA

Forma căptuşită cu îngheţată de vanilie, iar mijlocul plin cu spumă de fragi.

BOMBA SPANIOLĂ

Imbraci forma cu îngheţată de caise, iar în mijloc pui spumă de mandarine.

BOMBA EGIPTIANEI

Căptuşeşti interiorul cu îngheţată de fragi, iar mijlocul umplut cu o spumă cu kirsch şi maraschin.

BOMBA BUCĂTARULUI CAREME

Cămaşa îngheţată de vanilie şi fisticuri, iar mijlocul spumă cu mandarine.

BOMBA AMERICANĂ

Cămaşa îngheţată de mandarine, mijlocul spumă de fragi.

BOMBA BRASILIANĂ

Cămaşa îngheţată de fragi, mijlocul spumă de ananas.

BOMBA CATERINA DE MEDICIS

Cămaşa îngheţată de fragi, mijlocul spumă cu kirsch, amestecată cu fructe zaharate.

BOMBA TALLEYRAND

Cămaşa îngheţată de zahăr ars, interiorul spumă de vanilie garnisită cu pişcoturi muiate în lichior.

BOMBA MILANEZĂ

Ingheţată de cafea, interiorul cremă Chantilly.

BOMBA CAISELOR

Cămaşa îngheţată de caise, interiorul spumă de caise garnisită cu marmeladă de caise.

BOMBA OMULUI CU CHEF

Cămaşa îngheţată de mandarine, mijlocul spumă cu un lichior oarecare.

BOMBA MADELEINEI

Ingheţată de ciocolată iar mijlocul spumă cu fisticuri.

BOMBA AMERICA DE SUD

Ingheţată de praline, mijlocul spumă cu kirsch şi fructe zaharate.

N. B. La capitolul 29 se arată cum se fac spumele.

XXXV. DIFERITE BĂUTURI

CAFEA INGHEŢATĂ (Café-glacé)

Toarnă cu picătura 750 gr. de apă fierbinte peste 300 gr. cafea măcinată atunci. Pune această cafea într'o cratiţă cu 600 gr. zahăr bucăţi; aşteaptă să se topească zahărul şi să se răcească cafeaua.

Când s'a răcit adaugă un litru de lapte fiert parfumat cu vanilie, dar să fie rece de tot; mai amestecă şi 500 gr. smântână foarte proaspătă şi rece.

Pui în formă de îngheţată şi îngheţi.

CAFEA NEAGRĂ LA GHIAŢĂ

Fă o cafea neagră cam tare şi cu puţin zahăr, pune-o în forma de îngheţată cât poţi.

PORTOCALADĂ

Ca să faci un litru de portocaladă, (orangeade), storci 4 portocale şi o lămâie, adaugi 250 gr. de sirop, miezul unei portocale; apoi adaugă atâta apă cât trebue ca să completezi litrul de lichid.

Trece prin sită, pune într'o sticlă şi aşeaz-o într'un vas cu apă îngheţată.

LIMONADĂ

Se procedează la fel cu deosebirea că portocalele sunt înlocuite cu lămâi.

PUNCIU ROMAN

Pregăteşte un sorbet de lămâie, adăugându-i zeama dela 2 portocale pentru fiecare litru de punciu cât şi 100 gr. rom. Pune compoziţia în sorbetieră şi pune-o la ghiaţă frecând-o bine; îi adaugi vreo 6 linguri de meringă italiană învârtind mereu pentru ca punciul să fie spumos.

Serveşte în pahare unde adaugi o lingură plină de rom bătrân.

CIOCOLATĂ INGHEŢATĂ

Intr'un litru de sirop pui 100 gr. de ciocolată subţiată în apă.

Pune într'o sorbetieră la ghiaţă şi, când începe să se prindă îngheţata, arunci deasupra câteva linguri de apă. Laşi să îngheţe fără a mai mişca sorbetiera.

PUNCIUL CU VIN ŞI CONIAC

Pune într'o cratiţă un litru de vin dulceag, 200 gr. zahăr bucăţi şi miezul unei lămâi legată cu un cuişor. Să se topească zahărul; pune pe foc vinul până se acopere de o uşoară spumă albă, după aceea toarnă-l într'o oală de punciu scoţând lămâia şi cuişorul.

Adaugă 250 gr. de coniac înfierbântat, dă-i foc şi lasă-l să ardă până se stinge.

Serveşte, cu felii de lămâi, în pahare.

PUNCIU CU CEAI

Scoate miezul unei portocale şi miezul unei lămâi, pune-le într'un bol, presară-le cu zahăr, să stea aşa 15 minute, apoi toarnă peste ele un pahar de apă călduţă.

Peste 500 gr. bucăţi de zahăr toarnă apă rece într'un vas de aramă sau de argint, toarnă zeama lăsată de portocală şi de lămâie, toarnă o jumătate sticlă de coniac, pune pe foc şi aprinde lichidul cu un chibrit. Când s'a stins adaugă infuzia miezurilor de portocală şi lămâie trecută prin strecurătoarea de metal, cât şi 500 gr. de ceai fiert atunci.

Cine doreşte ca punciul să nu fie prea tare poate spori cantitatea ceaiului.

VIN CALD

Toarnă peste 200 gr. bucăţi de zahăr, o sticlă de vin negru într'un vas de aramă. Lasă să se topească zahărul. Mai pune miezul unei lămâi, puţină scorţişoară, o cuişoară. Pune vinul pe foc până ce i-a ieşit o spumă albă şi trece-l prin strecurătoarea de metal.

In fiecare pahar o feliuţă de lămâie.

VIN CALD CU PORTOCALE

Toarnă apă fierbinte peste zahăr. Adaugă miezul a 2 portocale şi lasă aşa câteva minute.

Scoate atunci portocalele şi toarnă o sticlă de vin negru încălzit bine.

Serveşte cu câte o feliuţă de portocală în fiecare pahar.

VIN FRANŢUZESC

Topeşte 250 gr. zahăr în puţină apă. Apoi toarnă şi vin negru de Odobeşte sau de Nicoreşti, adaugă şi feliuţe subţiri ale unei lămâi fără seminţe.

Amestecă bine cu o lingură şi serveşte în pahare cu o felie de lămâie.

VIN CU SCORŢIŞOARĂ

Pui pe foc vin negru cu scorţişoară; când începe clocotul pui zahăr cât vrei. Serveşte foarte cald.

VINUL BISCHOF

Fierbi miezul unei lămâi într'un pahar de kirsch; când s'a parfumat bine trece-l în 2 litri de vin de orice coloare; în acest vin să fi topit 500 gr. zahăr. Pune în cupe sau pahare, introdu în aceste cupe bucăţi de ghiaţă. Dacă mai trebue mai poţi adăuga zahăr sau kirsch potrivit gustului.

GROGUL ENGLEZ

O băutură veche a marinei engleze.

Amesteci o treime rachiu şi două treimi apă. Pui în pahare cu zahăr şi felii de lămâie. Pui rachiul şi umpli cu apă caldă.

GROGUL AMERICAN

Câte 250 gr.: coniac, rom, sirop de zahăr, ceaiu tare. Adaugă un pahar Madera cu curaçao pentru fiecare litru de amestec. Pune apă fierbinte cât doreşti şi serveşte cu felii de lămâie.

LAPTE DE PASĂRE

Intr'un bol bate un gălbenuş de ou cu 2 linguriţe de zahăr pisat. Când amestecul s'a albit bine, toarnă apă fierbinte. Adaugă rom sau apă de flori.

PUNCIUL MARCHIZEI

Pune pe foc un litru de vin alb dulceag cu 250 gr. zahăr, miezul unei lămâi şi 2 cuişoare. Când a început să apară o spumă albă pe deasupra, trage cratiţa de pe foc şi adaugă un pahar de coniac fierbinte. Aprinde cu un chibrit.

Scoate cuişoarele şi miezul lămâiei şi serveşte în pahare cu feliuţe de lămâie.

COCHTAIL APERITIV

Intr'un bol pus pe ghiaţă se toarnă următoarele băuturi alcoolice: vin, whisky, vermut, coniac, curacao, rom, vin de porto, maraschin, o băutură numită angosturo, miezul de lămâie şi puţin zahăr. Acest amestec, ori se pune într'o căldare cu ghiaţă, ori în fiecare pahar, se pune ghiaţă pisată.

CUPA CU ŞAMPANIE

Intr'un castron toarnă: jumătate pahar de lichior curaçao, un pahar şi un sfert de coniac, 1 pahar şi jumătate de vin negru vechiu, trei sferturi de pahar de lichior sartreusă galbenă, o jumătate lămâie tăiată în felii, o sticlă de apă gazoasă. Să stea astfel 2 ore.

Treci încet lichidul într'un bol de cristal (o cană) fără să treacă şi depozitul. Toarnă o sticlă şi jumătate de şampanie dulce şi o cantitate de fragi sau alte fructe ale anului. Pune să stea la ghiaţă.

XXXVI. DULCEŢURILE

DULCEŢURILE ROMÂNEŞTI
DULCEŢURILE FRANCEZE

DESPRE DULCEŢURILE ROMÂNEŞTI

De obiceiu se întrebuinţează 3 părţi de apă la 4 părţi de zahăr, şi dacă zahărul nu pare a fi tocmai curat, se clarifică punând într'însul, când fierbe, un albuş de ou; trebue să dea de vreo două-trei ori în clocot. Scoţi dela foc şi strecori prin tulpan. Aşezi iarăşi tingirea curăţată la foc, laşi să fiarbă pe un foc iute până se leagă bine zahărul. Scoţi tingirea ca să stea din fiert şi aşezi poamele; în modul acesta ele nu se terciuiesc.

Pentru unele fructe, zahărul trebue să fie mai puţin legat; în acest caz se pune apă cât zahăr. Când e aproape legată, gata de dat jos, se adaugă zeama dela o jumătate lămâie, se lasă să clocote odată şi se dă jos.

Inainte de a turna dulceaţa în borcane, nu e rău să afumi borcanele cu zahăr ars.

De obiceiu se pune apă de flori în dulceţuri odată cu poamele, după ce s'a legat zahărul.

Borcanele cu dulceaţă nu se vor acoperi cât e caldă dulceaţa.

DULCEAŢĂ DE FOI DE TRANDAFIR

Alegi din trandafiri o litră de foi, cele mai frumoase şi roşii; le tai jos partea gălbuie. Toate foile celelalte mai urîte şi mai veştede, le cureţi, le scuturi bine de seminţe (foile trebue să fie un kg.). Le pui la foc cu un litru de apă fierbinte şi le laşi să fiarbă până ce se moaie foile, apoi scoţi tingirea dela foc, o acoperi cu un tulpan ud şi laşi să se răcească. In urmă strecori prin tulpan, storcând bine ca să iasă tot sucul foilor. Pisezi un kg. şi o litră de zahăr, îl cerni, îl freci binişor cu litra de foi alese; pui în tingire, torni 1 kg. de zeamă scoasă din foile fierte şi pui pe un foc lin până se va topi zahărul. Apoi aţâţi focul, pui o lingură de zeamă de lămâie şi laşi să fiarbă iute până ce se leagă. Incerci într'o farfurioară ţinută pe apă rece şi când este legată deajuns, o torni în borcan. Laşi să se răcească, acoperi borcanul, faci vreo două-trei găurele cu un ac pe hârtia cu care acoperi şi pui borcanul la un loc răcoros.

ŞERBET DE TRANDAFIRI

Iei un kg. de foi de trandafiri, bine curăţate, şi le opăreşti cu o litră de apă fierbinte. Laşi la o parte să se moaie bine foile, apoi le strecori printr'un tulpan, storcând bine ca să iasă tot sucul foilor. Pisezi un kg. de zahăr, torni litra de zeamă strecurată peste el; îl pui la un foc foarte potolit până ce se topeşte, apoi aţâţi focul ca să fiarbă iute. Pui o lingură de zeamă de lămâie, mai lasă să dea în clocot şi începi a încerca zahărul în modul următor: Ai într'un pahar apă foarte rece, arunci în ea puţin din siropul de pe foc, şi îl iei în degete; dacă poţi să-l faci cocoloş ca o bobiţă de mazăre, dulceaţa este destul de legată. Atunci o scoţi dela foc, o laşi să se răcească până ce poţi să ţii degetul în ea; apoi începi să o freci cu un făcăleţ, turnând, puţin câte puţin, zeamă de lămâie (o lingură) sau sare de lămâie topită în puţin sirop scos înainte de a începe a o freca. Când dulceaţa a devenit ca o alifie, o aşezi în borcan sau în chisele.

DULCEAŢĂ DE SMEURĂ

Fierbi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă; când zahărul începe a se lega, pui în el, ca să nu se zaharisească, zeamă dela o jumătate de lămâie. Când zahărul este bine legat, îl dai jos de pe foc ca să stea din fiert şi-i pui o jum. kg. de smeură bine curăţată. Pui iarăşi tingirea la foc, aţâţi focul ca să fiarbă iute, laşi să fiarbă, încerci cu linguriţa într'o farfurioară subţire ţinută pe apă rece şi când vezi că este legată îndeajuns, o scoţi dela foc şi o torni în borcan.

ŞERBET DE SMEURĂ

Storci smeura ca să faci o litră de zeamă; pisezi un kg. de zahăr, torni litra de zeamă peste el; îl pui la un foc foarte potolit până ce se topeşte zahărul, apoi aţâţi focul şi laşi să fiarbă; pui o lingură de zeamă de lămâie. Incerci ca la şerbetul de trandafiri; când zahărul este legat cât trebue, dai tingirea jos, laşi să se răcească până ce poţi ţine degetul şi apoi freci cu un făcăleţ până ce se face ca alifia. Pui în borcan.

DULCEAŢĂ DE COACĂZE

Cureţi de sâmburi coacăze mari, să ai un pahar de o litră plin, pentru un kg. de zahăr. Pui zahărul la foc cu trei litre de apă. De nu va fi zahărul curat, îl clarifici cum s'a spus la început (despre dulceţuri); îl laşi să fiarbă, pui zeama dela o jumătate lămâie, îl legi bine. Când ai încercat cu farfurioara şi ştii că zahărul este legat cât trebue, îl dai jos dela foc şi arunci într'însul litra de coacăze curăţate, pui iar pe un foc iute. Când este aproape gata, pui puţină vanilie, laşi să se lege, scoţi dela foc şi aşezi în borcane.

Această dulceaţă este foarte bună, dacă îi adăugăm, când fierbe zahărul, puţină zeamă de smeură.

ŞERBET DE COACĂZE

Se face ca cel de smeură. Ii poţi amesteca puţină zeamă de smeură.

DULCEAŢĂ DE VIŞINE

Trebue curăţate vişinile de sâmburi; să fie 4 pahare pline pentru un kg. de zahăr. Zahărul se pisează şi se pune în tingire cu vişinile; laşi pe un foc potolit până ce se topeşte bine, apoi aţâţi focul ca să fiarbă iute până ce se leagă. Se poate pune puţină zeamă de lămâie ca să nu se zaharisească, mai ales de vor fi vişinile dulci. Se poate face şi în modul următor:

Pui 1 kg. de zahăr la foc cu 3 litri de apă, laşi să se lege, punând puţină zeamă de lămâie ca să nu se zaharisească zahărul; când zahărul este bine legat, dai tingirea la o parte şi pui vişinele curăţate. Pui iarăşi la foc, îl aţâţi ca să fiarbă iute, legi şi scoţi dulceaţa într'un castron până a doua zi, apoi o pui în borcan.

ŞERBET DE VIŞINE

Se face ca şi cel de coacăze.

DULCEAŢĂ DE FRAGI SAU CĂPŞUNI

Cureţi şi alegi o jumătate kg. de fragi sau de căpşuni; le aşezi într'o sită, şi pui sita într'un ceanac mare în care se află apă de var bine strecurată.

Trebue ca fragii să fie bine scăldaţi în această apă şi să stea în ea ca vreo treizeci de minute. In timpul acesta legi un kg. de zahăr clarificat, cu un litru de apă. După ce au stat fragii în apă de var, scoţi sita din ceanac şi torni apă curată multicică peste fragi ca să se spele; laşi să se scurgă bine de apă, scuturând binişor sita şi când zahărul este bine legat, dai jos tingirea după foc, pui fragii, o aşezi iar pe foc, îl aţâţi ca să fiarbă iute; când zahărul va fi aproape legat, pui puţină zeamă de lămâie şi puţină vanilie. Legată dulceaţa cât trebue, se toarnă în borcan.

ŞERBET DE FRAGI

Se face ca şi cel de smeură.

DULCEAŢĂ DE CAISE VERZI

Iei o sută de caise verzi, le înţepi în toate părţile cu un ac gros; le arunci în apă rece una câte una, îndată ce le înţepi. Apoi le legi într'un tulpan şi le înmoi de 3 ori în apă clocotindă. In această apă trebue să legi într'un tulpan puţină cenuşe ca să rămâie caisele verzi. In urmă torni caisele pe o sită ca să se scurgă apa din ele, scuturi

sita. Legi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă, îl clarifici cu albuș de ou și cu puțină lămâie, îl strecori și când zahărul este bine legat pui poamele în el. Ațâți focul ca să fiarbă iute, mai pui puțină zeamă de lămâie, puțină vanilie, legi bine și torni în borcane.

DULCEAȚĂ DE CAISE COAPTE SAU ZARZĂRE

Cureți caisele de coaje și le pui îndată în apă de var, fără să le despici. Trebue să fie scăldate în această apă. Le lași o jumătate de oră, apoi le speli cu apă limpede, și le așezi pe o sită ca să se scurgă bine apa; le despinteci, le scoți sâmburii și le pui în zahărul bine legat: trei litre de poame pentru un kg. de zahăr. Zahărul îl fierbi cu trei litre de apă. Dacă voiești, poți pune sâmburii în ea când o scoți dela foc. In dulceață, care o faci ca să o ții de iarnă, e mai bine să nu pui sâmburi. Puțină vanilie nu strică.

ȘERBET DE CAISE

Iei cojile dela caisele de mai sus, le mai adaugi un kg. de caise necurățate, sâmburii îi spargi, îi cureți de coaja cea lemnoasă. Toate acestea le pisezi într'o piuliță și le pui la foc cu un kg. de apă; lași să fiarbă până ce scade pe jumătate. Scoți dela foc, strecori printr'un tulpan și cu un litru din acea zeamă, faci șerbetul cum se fac celelalte șerbeturi.

DULCEAȚĂ DE PORTOCALE BUCĂȚI

Iei cinci portocale, le ții câteva ceasuri în apă rece, apoi le razi coaja ușor pe răzătoare și le pui să fiarbă până ce se vor muia bine, apoi le scoți, le lași să se răcească. Le tai bucăți pe o farfurie ca să nu piarză zeama ce curge din ele tăindu-le; le cureți de sâmburi și de coaja tare ce este pe vârful portocalei. Pisezi un kg. de zahăr și-l așezi în tingire, rânduri-rânduri, cu bucățile de portocală; torni zeama ce-a curs din ele și mai adaugi o lingură de apă. Apoi pui tingirea pe un foc foarte potolit până ce se topește zahărul, fiert, în urmă ațâți focul ca să fiarbă iute, pui zeama dela o jumătate lămâie; încerci mereu ca să se lege iute, și când este legată torni dulceața în borcane.

Se poate face ca și celelalte dulcețuri, adică după ce ai fiert portocalele, în loc să le pui la foc cu zahărul pisat, legi zahărul cu trei litre de apă, pui bucățelele în zahărul legat și lași iarăși să fiarbă pe un foc iute până ce se leagă.

DULCEAȚĂ DE COJI DE PORTOCALE

Fierbe bine cojile dela 6 portocale de Jafa, apoi le tai bucăți după plac. Fierbi un kg. de zahăr cu trei litre de apă și zeama dela o jumătate lămâie; când zahărul este legat, pui bucățelele de coajă. Mai lași să dea în clocot, încerci și scoți dela foc. Dacă cumva zahărul este murdar, se clarifică ca pentru orice dulceață.

Dacă voieşti ca cojile să aibă forma melcului, atunci le tai în feliuţe lungi nefierte, le răsuceşti cu degetele, le înşiri pe o aţă, le pui într'un tulpan şi le bagi în apă să fiarbă; le laşi să fiarbă bine, apoi le scoţi pe o sită ca să se scurgă şi când zahărul este legat le pui în el. Celui care îi place ca gustul de portocală să fie bine pronunţat, poate lua o litră din apa în care a fiert cojile şi două litre apă curată, ca să fiarbă zahărul.

DULCEAŢĂ DE MIEZ DE PORTOCALE

Legi un kg. de zahăr cu trei litre de apă. Cureţi 10 portocale mari sau 12 mici, nu numai de coaja groasă, ci chiar de cea subţire; scoţi seminţele. Pui într'un tulpan ca să se scurgă zeama ce a curs curăţindu-le, o torni în zahărul legat, torni şi zeama dela o lămâie, laşi să dea de vreo câteva ori în clocot. Dai jos de pe foc, pui miez de portocală curăţat, pui iară tingirea pe un foc iute să mai clocotească de vreo câteva ori; încerci mereu şi, legată cât trebue, o scoţi dela foc şi o torni în borcan.

ŞERBET DE PORTOCALE

Pisezi cu seminţe cu tot două portocale într'o piuliţă de piatră, torni peste ele un litru de apă şi amesteci bine. In această amestecătură topeşti un kg. de zahăr, pui la foc şi clarifici cu un albuş de ou. Strecori printr'un tulpan şi pui iar la foc. Razi coaja subţire de pe deasupra dela trei portocale şi o pui în zahărul ce fierbe; laşi să dea câteva clocote şi strecori iarăşi, apoi pui tingirea pe un foc iute până ce se leagă ca pentru oricare şerbet, şi cobori tingirea; laşi să se răcească până ce poţi ţine degetul şi o iei la frecat. După ce s'a tăiat coarda, adaugi puţină zeamă de lămâie.

DULCEAŢĂ DE CHITRĂ RASĂ

Cureţi chitra de pieliţa galbenă, după ce ai ţinut-o în apă câtva şi o razi pe răzătoarea făcută într'adins pentru această operaţie până ce dai de miez. Cântăreşte dintr'însa o litră. Pui la foc un kg. de zahăr cu 3 litre de apă, îl topeşti, îl clarifici şi îl strecori. Speli bine tingirea de spuma zaharisită ce se depune pe margini; torni zahăr clarificat în ea, pui o litră de chitră rasă, storci zeama de lămâie (jumătate) şi legi. Această dulceaţă nu trebue să fie prea mult legată. Când dai jos tingirea, torni în ea vreo 12 picături de apă de flori, o acoperi cu un şervet curat, şi, după câteva minute, o torni în borcan.

DULCEAŢĂ DE CHITRĂ BUCĂŢI

După ce ai lăsat chitra vreo 12 ore în apă rece, o cureţi de coaja subţire galbenă şi o tai bucăţi (cât o nucă potrivită). Umpli cu bucăţi o farfurie adâncă, să fie cu vârf, le pui într'un tulpan şi le fierbi bine. Iei un litru din apa în care a stat chitra, o torni peste un kg. de zahăr şi o pui la foc; când zahărul s'a legat bine, pui bucăţile fierte şi svântate. Laşi să fiarbă până ce se leagă cât trebue, dai jos tingirea, pui apă de flori, acoperi cu un şervet şi, după câteva minute, torni în borcan.

ŞERBET DE CHITRĂ

Fierbi cojile şi miezul chitrei cu care ai făcut dulceaţa de mai sus, într'o jum. litru de apă. Strecori în urmă peste un kg. de zahăr şi laşi pe un foc potolit până ce se topeşte zahărul; apoi aţâţi focul să fiarbă iute, pui o lingură de zeamă de lămâie şi când zahărul e legat cât trebue, laşi să se răcească şi o iei la frecat.

DULCEAŢĂ DE PIERSICI ROŞII

Cureţi piersicile de coajă, le tai bucăţi, le cântăreşti să fie 250 de gr. fructe, pentru un kg. de zahăr. Legi zahărul un kg. cu trei litre de apă, pui puţină vanilie, zeama dela o jumătate lămâie. Când zahărul este legat, pui poamele; laşi iarăşi să fiarbă pe un foc iute, încerci mereu şi legat cât trebue, dai jos dela foc şi torni în borcane.

ŞERBET DE PIERSICI ROŞII

Tai în bucăţi un kg. de piersici roşii şi le pui la foc cu 3 litri de apă. Laşi să fiarbă până ce va scade a treia parte de apă; o strecori, iei o litră din ea şi topeşti cu dânsa un kg. de zahăr pulverizat şi o jum. baton de vanilie. Laşi pe un foc potolit până ce se va topi zahărul, apoi aţâţi focul ca să fiarbă iute. Adaugi câteva picături de lămâie; când dulceaţa este legată cât trebue, o dai jos, o laşi să se răcească şi apoi iei la frecat.

PELTEA DE GUTUI

Iei 4 kg. de gutui şi un kg. de mere creţeşti frumoase, roşii; tai bucăţi gutuile şi merele, le cureţi de sâmburi şi le pui la foc cu 6 litri de apă. Focul să fie mai întâi iute apoi mai potolit. Trebue să scază de un lat de mână. In urmă strecori zeama printr'un tulpan. Laşi să curgă în voie; nu apeşi ca să rămână zeama limpede. Măsori zeama şi pui tot atâta zeamă cât zahăr, până ce se topeşte zahărul; laşi focul mai potolit, apoi îl aţâţi şi când stă să se lege de tot, potoleşti iarăşi focul. Pelteaua se încearcă ca şi şerbetul. Scoţând-o dela foc, o torni îndată în borcane.

DULCEAŢĂ DE GUTUI RASE

Legi zahărul, un kg. cu trei litri de apă; când zahărul este legat, cureţi două gutui mari frumoase şi le razi cu răzătoarea de chitre. Cântăreşte 200 gr. de gutui rase pentru un kg. de zahăr. Pui îndată gutuile în zahărul legat, laşi să fiarbă iarăşi până se leagă cât trebue şi scoţi dela foc. Se pune puţină vanilie. Razi gutuile după ce s'a legat zahărul ca să nu stea gutuile rase mult timp, căci se roşesc şi dulceaţa îşi pierde faţa. Când e aproape gata, storci zeama dela o jumătate lămâie.

PASTĂ DE GUTUI

Gutuile pe care le-ai fiert ca să faci pelteaua, le treci prin sită, le pui în tingire cu zahăr (2 kg. de gutui la 3 kg. zahăr) laşi puţin pe foc, amestecând mereu până ce se usucă pasta, apoi o întinzi pe o masă, o tai bucăţi, pui bucăţelele pe o hârtie şi le bagi la cuptor, ca să se usuce. Cuptorul trebue să fie aproape rece, aşa cum este după ce scoţi pâinea din el. Unii pun puţină vanilie, alţii scorţişoară, după plac.

Această pastă se poate face şi cu alte fructe.

DULCEAŢĂ DE CIREŞE AMARE ALBE

Topeşte un kg. de zahăr într'un litru de apă, apoi pune-l la un foc mai iute. Adaugă puţină vanilie şi zeama dela o jumătate lămâie. Când zahărul este aproape legat, pui în el o litră cireşi curăţate de sâmburi. Nu trebue pusă zeama ce curge din cireşi când le cureţi. Indată ce va fi legată, o scoţi dela foc şi o torni în borcan.

DULCEAŢĂ DE CIREŞE AMARE NEGRE

Pisezi un kg. de zahăr şi o bucăţică de vanilie; îl amesteci cu 5 litre de cireşi curăţite de sâmburi şi le pui pe un foc potolit până ce se topeşte zahărul. Apoi aţâţi focul, pui zeama dela o jumătate lămâie şi legi.

ŞERBET DE CIREŞE AMARE

Storci cireşile atât ca să aibă o litră de zeamă şi se face ca celelalte şerbete.

DULCEAŢĂ DE AGRIŞE

Topeşti 1 kg. de zahăr cu 3 litre de apă; îl legi, pui zeama dela jumătate lămâie, pui trei litre de agrişe mari frumoase, curăţate de sâmburi. Pui puţină vanilie şi legi.

Dacă agrişile vor fi păroase, le dai foc cu rom şi apoi le speli în apă rece.

DULCEAŢĂ DE MURE

Topeşte 1 kg. de zahăr cu trei litre de apă; legi, pui zeama dela o jumătate de lămâie şi vanilie. Când zahărul este bine legat, pui în el 1 kg. de mure curăţate şi aţâţi focul ca să le lege iute.

ŞERBET DE MURE

Se face tot cu 1 pahar de zeamă pentru 1 kg. de zahăr şi se fierbe tot ca celelalte şerbeturi.

DULCEAȚĂ DE CANTALUP

Cureți ușor felii de cantalup de coaja cea galbenă de pe deasupra și le tai bucățele atât cât să aibă 3 litre. Să cureți puțin și din mijlocul copt al cantalupului ca să nu se terciuiască dulceața. Topești un kg. de zahăr cu 3 litre de apă, îl clarifici cu albuș de ou și lămâie; strecori, pui iar la foc ca să se lege, mai adaugi zeamă de lămâie. Când zahărul e bine legat, pui bucățelele de cantalup și le lași să fiarbă pe un foc iute până ce se leagă. Unii pun puțină vanilie.

DULCEAȚĂ DE AFINE

Topești un kg. de zahăr în trei litre de apă, îl legi, pui zeama dela o jumătate lămâie, apoi adaugi 2 litre de afine curățate, și vanilie; pui pe un foc iute și lași să se lege.

DULCEAȚĂ DE NUCI VERZI

Cureți 2 kg. de nuci verzi de coaja lor cea verde; apoi le opărești de trei ori, fiecare dată să stea vreo 10 minute în apă fierbinte. După aceea se spală în apă rece de 6 ori, lăsând să stea câte 15 minute în fiecare apă ce se schimbă.

Pui la foc un kg. de zahăr cu 3 litre de apă și când se va fi topit pui și nucile să fiarbă odată cu el; adaugi zeama dela o jum. lămâie lași să se lege și pui puțină vanilie. Se poate face cu coji de portocale; atunci împănezi nucile, înainte de a le pune la foc cu feliuțe de coaje de portocală și nu mai pui vanilie.

DULCEAȚĂ DE ANANAS

Pui ananasul bucăți potrivite, cât să le poți lua în gură, apoi legi un kg. de zahăr cu 3 litre de apă. Când zahărul este bine legat, adaugi bucățile; pui iară la foc și legi (această dulceață se face cu zahărul conservat în cutie de tinichea). De va fi fructul crud, necurățat de coaja sa, cată să-l cureți, să fiarbă cojile într'un kg. de apă, să o strecori și să fierbi zahărul în acea apă. Ananasul îl tai bucățele și-l lași să se lege pe jumătate; apoi adaugi zeamă de lămâie și bucățele de ananas, pui pe un foc mai iute, legi și scoți dela foc.

ȘERBET DE ANANAS

Tai un ananas mai micșor bucăți cu coajă cu tot și-l fierbi în trei litre de apă. Apoi, după ce strecori, faci șerbetul cu acea apă, cum se fac celelalte șerbeturi.

ȘERBET DE FISTICURI

Cureți bine de coajă, ca migdalele, un kg. de fisticuri. Apoi faci șerbetul alb numai cu zahăr și apă: un kg. zahăr, trei litre de apă și o lingură și jumătate de zeamă de lămâie. Când zahărul va fi legat cum

trebue şi răcit la gradul cerut, ca să poţi să-l freci, începi să-l amesteci, punând în el fisticurile puţin câte puţin, până ce şerbetul va fi gata. După ce s'a tăiat coaja, se adaugă puţină zeamă de lămâie.

ŞERBET DE COJI DE MIGDALE

Spargi un kg. de migdale, iei cojile, le speli şi le fierbi în 5 litre de apă. Apoi strecori acea zeamă şi cu dânsa faci şerbetul ca toate şerbeturile. Trei litre de zeamă la un kg. de zahăr.

ŞERBET DE CIOCOLATĂ

Razi pe răzătoare două bastoane de ciocolată. Pui la foc un kg. de zahăr cu trei litre de apă şi când începe să fiarbă, adaugi ciocolată rasă. Laşi să fiarbă până ce se leagă cât trebue, o laşi să se răcească aşa ca să poţi ţine degetul în ea şi o iei la frecat. Către sfârşit, pui două picături de zeamă de lămâie.

ŞERBET DE CAFEA

Fierbi 50 gr. de cafea prăjită într'o litră de apă până ce va scădea de un deget; apoi o strecori. Drojdia o pui iar la foc cu o jumătate litru de apă să mai fiarbă; o strecori şi pui apa strecurată la foc cu un kg. de zahăr. Ii adaugi cafeaua cea dintâi, laşi să fiarbă până ce va lega cât trebue, o laşi să se răcească şi o iei la frecat. După ce s'a tăiat coarda, se adaugă câteva picături de zeamă de lămâie.

ŞERBET DE ZAHĂR ARS

Rumeneşti într'o tingire foarte curată o litră de zahăr, îl stingi cu trei litre de apă şi topeşti într'însa un kg. de zahăr pulverizat, împreună cu un gram de vanilie bucăţi. Pui mai întâi să fiarbă pe un foc potolit, apoi mai iute şi-l legi ca de şerbet; mai laşi să se răcească şi o iei la frecat. Către sfârşit, după ce s'a bătut, i se adaugă o picătură de lămâie.

ŞERBET DE VANILIE

Topeşti un kg. de zahăr cu trei litre de apă, adaugă un gram şi jumătate de vanilie, pui să fiarbă, legi cât trebue, laşi să se răcească şi o iei la frecat. Către sfârşit, adaugi zeamă de lămâie.

ŞERBET DE SALCÂM

Cureţi un kg. de foi de salcâm tocmai cum se curăţă foile de trandafir. Un kg. de foi le opăreşti cu o litră de apă, le laşi să fiarbă puţin, le storci bine într'un tulpan. Cu această litră de zeamă topeşti un kg. de zahăr pulverizat. Il laşi mai întâi pe un foc potolit, apoi mai iute, laşi să se lege, şi când este rece cât să poţi ţine degetul, o iei la frecat. Adaugi apoi şi zeama dela o jumătate lămâie.

ȘERBET DE LĂMÂIE

Pui un kg. de zahăr cu trei litre de apă și-l legi ca pe un șerbet. Când e legat cât trebue, lași să se răcească, începi să-l freci și când începe să se prinză, mai torni, puțin câte puțin, o ceșculiță de zeamă de lămâie, frecând mereu. Poți, amestecând, să presari coaje dela o lămâie rasă, sau s'o așezi peste ea, după ce o pui în borcane.

PELTEA DE CHITRĂ

Fierbe cojile și miezul dela chitra din care ai făcut dulceață într'o jumătate litru de apă, apoi strecori și torni peste un kg. de zahăr. După ce se va topi zahărul, îl pui pe un foc iute, și lași să se lege ca de șerbet, adaugi zeama dela o jumătate lămâie, apoi torni pelteaua caldă în borcan. Se încearcă tot ca pentru șerbet.

PELTEA DE SMEURĂ

Striveşti și strecori printr'un șervet atâta smeură cât să producă o jumătate de kg. de zeamă pe care o torni peste un kg. de zahăr. După ce se topește zahărul, îl pui pe un foc iute, legi ca de șerbet, încerci și îndată ce va fi legat cât trebue, se adaugă zeama dela o jumătate lămâie.

PELTEA DE COACĂZE

Se face ca cea de smeură, atât numai că este mult mai bună și mai parfumată dacă amesteci într'însa puțină zeamă de smeură.

PELTEA DE CAISE

Fierbi un kg. de caise foarte curate și o mână de sâmburi fărâmați într'un litru de apă limpede, vreo 3 sferturi de oră. Apoi torni într'un șervet și lași să se strecoare în voie ca să curgă limpede; în urmă torni o jumătate litru din această zeamă peste un kg. de zahăr, lași să se topească, pui puțină vanilie și o fierbi cum s'a explicat mai sus. Poți pune sâmburi de caise, când torni în borcan; sâmburii însă vor fi curățați de pieliță cu mâna, iar nu opăriți.

PELTEA DE COARNE

Fierbi un kg. de coarne în trei litre de apă, strecori și torni o jumătate litru din această zeamă peste 1 kg. de zahăr. După ce se topește zahărul, pui pe un foc iute, adaugi puțină vanilie, legi ca de șerbet, torni într'un castron și când s'a răcit se pune în borcan.

PELTEA DE MERE

Se face ca acea de gutui.

PELTEA DE PORTOCALE

Fierbi 4 portocale mari tăiate într'un kg. de apă; după aceea strecori şi le storci bine în apa în care au fiert (trebue mai întâiu puţin rasă prima cojiţă galbenă). Strecori totul printr'un şervet, torni această zeamă strecurată pe un kg. de zahăr, laşi să se topească, pui la un foc iute, adaugi o lingură de zeamă de lămâie, legi ca de şerbet şi torni în borcan.

PELTEA DE LĂMÂIE

Fierbe 2 kg. de zahăr cu un litru de apă pe un foc iute; când fierbe în clocot, torni în el zeama dela două lămâi, strecurată; legi ca de şerbet, pui puţină vanilie, sau puţină coajă de lămâie rasă. Gata, torni la borcan.

DULCEAŢĂ DE PRUNE

Un kg. de prune şi un kg. zahăr se pune la un loc cu ¾ litru apă. Fierbe până ce începe să se lege. Cureţi prunele, le scoţi sâmburii cu precauţie; apoi le pui 15 minute în apă de var, spre a se întări. Când zahărul e legat scoţi prunele, le scuturi de apă şi le arunci în zahăr. Vor fierbe până ce prunele vor fi pătrunse. Guşti şi ai grije ca zahărul să nu fie prea legat, spre a nu se zaharisi.

ŞERBET DE PORUMB

Se fierb vreo 10—15 porumbi tineri în apă cât să-i acopere. Din această zeamă se scot 3 pahare de apă se pun într'o cratiţă cu 1 kg. de zahăr. Adaugi şi un beţişor de vanilie.

Când vrei să vezi dacă zahărul este destul de legat iei cu o linguriţă şi pici în apa pusă într'un pahar.

Dacă această picătură cade întreagă în fundul paharului fără a se răspândi, e dovada că zahărul e legat cât trebue.

Atunci tragi cratiţa de pe foc şi când zahărul e numai călduţ ca să poţi ţine degetul în el începi să-l freci cu făcăleţul până ce şerbetul e gata.

Dacă şerbetul se întăreşte, pici 3—4 picături de apă.

DULCEŢURI FRANCEZE

Dulceţurile franceze seamănă cu marmeladele, deşi este o deosebire. Iată felul de a se pregăti aceste dulceţuri care se deosebesc de ale noastre, mai ales, prin faptul că fructele nu rămân întregi.

Aceste dulceţuri se fac astfel:

Pui fructele în cratiţe de aramă iar zahărul să fie de cel din căpăţână, sau zahăr cristalizat.

Ca să constaţi dacă dulceaţa e făcută, scoţi puţină cu lingura cu găuri, şi dacă picând o picătură pe o farfurie se face o formă bombată, dulceaţa e făcută.

Când pui dulceaţa în borcane de sticlă, mai întâiu încălzeşti borcanele pentru ca să nu plesnească când pui dulceaţa caldă. După ce ai pus dulceaţa în borcane nu le acoperi 24 de ore, apoi pui deasupra o hârtie albă unsă cu glicerină, deasupra altă hârtie şi legi cu sfoară, sau lipeşti hârtia cu albuş de ouă. Să păstrezi la loc uscat.

DULCEAŢĂ DE CAISE

Pentru 500 gr. caise fără sâmburi pui 375 gr. zahăr. Pui în cratiţă pentru un kg. de zahăr un pahar de apă, când începe clocotul scoate spuma bine apoi aruncă caisele. Să fiarbă încet până ce, scoţând cu lingura cu găuri, picăturile încep să cadă, în picături mari cu spaţiuri între ele. Atunci tragi cratiţa de pe foc, adaugi sâmburii curăţaţi şi opăriţi şi treci în borcane cum am spus mai sus.

DULCEAŢĂ DE PRUNE

Se procedează la fel ca şi pentru dulceaţa de caise.
Această dulceaţă se apropie de magiunul nostru.

DULCEAŢĂ DE PORTOCALE

Alegi portocale cu coaja groasă cum am spus pentru marmeladă, le înţepi adânc cu un ac gros şi lung de împletit spre a înlesni fierberea şi aruncă-le în apa care clocoteşte. Să fiarbă jumătate de ceas apoi scoate-le şi scutură-le, apoi să le ţii 12 ore sub apa unui robinet din casă, sau pune-le în apă rece pe care să o primeneşti des.

Această operaţie să dureze, cel puţin 20 de ore.

Cu acest sistem se ia amărăciunea din coaja portocalelor.

Când au trecut aceste 20 de ore tai portocalele cu coajă cu tot în bucăţele, le scoţi seminţele şi firele albe dinăuntru şi le treci prin strecurătoarea de metal.

Apoi ia aceeaşi greutate de zahăr cât e de grea piureaua de portocale, pui acest zahăr în apa din cratiţă unde au stat portocalele şi-l fierbi 5 minute.

Scoate spuma. După 5 minute adaugi piureaua de portocale.

Imediat torni şi 150 gr. zeamă de mere pentru fiecare 500 gr. de piurea de portocale.

In prima parte a fierberii să scoţi spuma cu mare îngrijire, în a doua parte amesteci mereu cu lopăţica de lemn până ce constaţi că dulceaţa e gata.

Marele bucătar Escoffier mai are un fel de a face această dulceaţă.

Să ţii portocalele sub robinetul de apă curgătoare timp de 24 ore.

Apoi fierbe-le până ce coaja s'a muiat aşa ca s'o poţi pătrunde cu un paiu. Atunci le scoţi şi le pui în apă rece. Când s'au răcit de tot şi s'au întărit scoate-le şi taie-le felii subţiri. Scoate seminţele.

Cântăreşte portocalele astfel tăiate şi ia aceiaşi cantitate de zahăr bucăţi pe care o pui în cratiţă cu apă, şi laşi să fiarbă 5 minute. Scoate spuma cu îngrijire.

Adaugă portocale şi 200 gr. zeamă de mere la 500 gr. de portocale. Fierbe mai departe amestecând până constaţi că e gata după metoda arătată mai sus.

Zeama de mere se poate obţine fierbând numai cojile şi seminţele, spre a întrebuinţa miezul în altă parte. Bine înţeles dacă fierbi mărul întreg, zeama e cu mult mai bună.

DULCEAŢĂ DE FRAGI SAU CĂPŞUNI

Iei părţi egale de zahăr şi fructe. Peste fiecare kg. de zahăr torni un pahar de apă. Fierbi până ce luând siropul cu degetul poţi face un cocoloş. Atunci pui fructele.

Să reînceapă clocotul. Când clocotul a cuprins întreaga suprafaţă, tragi de pe flacără. Dacă clocotul a încetat, pui iarăşi cratiţa pe foc ca să clocote din nou. Retrage iarăşi cratiţa, şi iarăşi pune pe flacără pentru al treilea clocot.

Scoate fructele într'o sită, iar siropul lasă-l să fiarbă până ce va fi gata. Atunci torni fructele, laşi să fiarbă 5 minute şi pui în borcane după cum am arătat pentru celelalte dulceţuri.

DULCEAŢĂ DE CIREŞI

Iei greutăţi egale de zahăr şi cireşi fără cozi şi sâmburi. Fierbe ca şi caisele, dar cu foc mai viu.

Dacă voieşti adaugă zeama de coacăze în proporţie de 500 gr. coacăze pentru 1 kg. cireşi. Zeama să o pui atunci când arunci cireşile în sirop.

DULCEAŢĂ DE VIŞINE

La fel ca cea de cireşi.

DULCEAŢĂ DE CINCI FRUCTE

Cantităţile şi felurile de fructe: 1500 gr. vişine, 1500 gr. fragi sau căpşune, 1500 gr. cireşi, 1 kg. coacăze, 1 kg. zmeură. Aceiaşi cantitate de zahăr cât toate fructele la un loc.

Curăţă fructele şi scoate sâmburii. Ia jumătatea zahărului şi topeşte-l în puţină apă pe foc domol.

Când spuma a fost luată de pe sirop, pune cireşile şi vişinile. Să fiarbă 20 minute, apoi adaugă fragi, lăsând să fiarbă alte 10 minute. După acest timp răstoarnă într'o cratiţă de pământ.

In alt vas striveşte zmeura şi coacăzele, stoarce-le foarte puternic într'o pânză spre a scoate zeama.

Această zeamă pune-o în cratiţă cu cealaltă jumătate a zahărului. Să se topească pe foc domol. Apoi să dea în clocot vreo 7—8 minute.

Trage de pe foc şi toarnă printr'o sită această fiertură peste celelalte (cireşile şi vişinile).

Când totul s'a împreunat, amestecă bine cu lingura de argint şi trece în borcane, cum am arătat.

XXXVII. COLŢUL GASTRONOMILOR RAFINAŢI

Inchei capitolele acestei cărţi de bucătărie cu un capitol special, aşi putea spune: *un capitol de specialităţi.*

Aci vor fi înşirate câteva pregătiri culinare necunoscute în parte, neîntrebuinţate în bună parte, mâncări care nu intră în obişnuinţa românească, mai mult fiindcă ne lipsesc unele din elementele trebuincioase. Apoi este originalitatea unora din aceste pregătiri, şi mai este, câteodată şi excentricul lor. Le voiu da, totuşi, fiindcă toate sunt gustate, unele din ele sunt admirabile, câteva sunt excelente.

Să citäm, dar cu toată atenţiunea concentrată, să luăm aminte! Iar la mesele noastre alese, să oferim mosafirilor câte una din bunătăţile ce urmează.

SUPELE

CREMĂ DE RACI

Iei 30 de raci. Intr'o cratiţă pui în unt proaspăt topit: morcovi, ceapă, cimbru, usturoiu, dafin şi cuişoare. Să fiarbă. Apoi adaugi 300 gr. vin alb, un pahar de coniac. Arunci racii, după ce le-ai scos tubul cel negru. Scoţi usturoiul şi cuişoarele şi adaugi 1 litru zeamă de carne. Să fiarbă racii 45 minute.

Cureţi racii. Pui în piuliţă carapacele şi le pisezi cu unt. In altă parte pisezi şi carnea unei găini fierte pe care ai jupuit-o de piele şi i-ai scos toate oasele. Amesteci piureaua de raci cu piureaua de pasăre. Treci prin sită după ce ai amestecat piureaua cu sos Velouté: (Vezi sosurile).

Pui zeama de carne, ambele piureuri, sărezi, piperezi şi fierbi cât trebue.

SUPĂ DE VIŞINE

Fă un bulion obişnuit. Când e să dai la masă, pune în fiecare farfurie câte 10—12 vişine cu sâmburii scoşi. Torni zeama de carne fierbinte deasupra.

PIUREAUA DE VÂNAT

Frige la frigare, dar nu de tot, 2 potârnichi şi un fazan, apoi le pui să fiarbă cu 250 gr. de linte în zeamă de carne. In această zeamă pui şi cunoscutul buchet cu 2 cuişoare.

După ce s'au fiert de tot scoţi paserile, le jupoi şi le arunci oasele, apoi le pui în piuliţă cu lintea şi le pisezi.

Piureaua obţinută o pui iarăşi în lichidul în care au fiert paserile şi lintea, după câteva minute treci piureaua prin sită. Piureaua rezultată o pui în altă cratiţă cu bulion (zeamă de carne). Supa fiind făcută, înainte de a servi adaugi 100 gr. unt proaspăt.

In castron se pun pâinişoare prăjite.

Unii adaugă şi smântână fierbinte în momentul de a da la masă.

SUPĂ DE PREPELIŢE CU CASTANE

Taie prepeliţele în două şi pune-le să se rumenească în unt cu ceapă, morcovi, cimbru, dafin şi 2—3 pătlăgele roşii.

In altă parte pune în bulion sau altă zeamă de carne 500 gr. de castane curăţate să fiarbă cu o ramură de ţelină şi puţin zahăr.

Scoţi cărnurile de pe prepeliţe, le pui în piuliţă şi le pisezi dimpreună cu castanele. Le treci prin sită; le pui în bulion, dai sare şi piper şi fierbi cât trebue.

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

Am luat această supă din cartea d-lui Paul Reboux, intitulată „Plats Nouveaux", pe care o recomandăm cetitorilor noştri.

Tai mărunt fasole verde pe care ai fiert-o în apă sărată. Apoi treci prin strecurătoare câteva gălbenuşuri de ouă răscoapte.

Să ai zeamă de carne gata (bulion) iar în momentul de a da la masă toarnă înăuntru fasolea şi ouăle.

SUPĂ CU NUCI

Faci o supă de zeamă de carne căreia i-ai amestecat un gălbenuş de ou bătut.

Curăţă de pieliţă o cantitate de nuci sparte atunci. După ce au fost curăţate, adaugi nucilor puţină smântână foarte deasă. In supă cât se poate de fierbinte, torni nucile pe care le-ai amestecat prealabil cu smântână.

SUPĂ DE CREVETE

Fierbi crevetele, precum am arătat că se fierb racii în supa „Cremă de raci". Apoi se pisează — cam 5—600 gr. de crevete — în piuliţă cu unt. In altă parte se pisează carnea unei găini fierte tot la fel cum s'a spus pentru supa „Crema de raci".

Se amestecă, se trece prin strecurătoare de metal, se dă sare şi piper şi se fierbe în bulion.

CIORBĂ „CULESUL VIILOR"

Pui carne şi zarzavaturi în apă ca pentru supa ordinară, pune şi 3—4 căţei de usturoiu. După ce ai luat spuma mai adaugă: napi, morcovi, ceapă şi varză.

Alături faci un rântaş cu unt şi făină şi introduci iarăşi alte legume: ţelină, napi, praz, etc., pe care le rumeneşti, apoi le torni în oala unde fierbe carnea.

In a treia cratiţă pui să fiarbă pătlăgele roşii cu sare, mult piper şi buchetul. Când au fiert treci pătlăgelele prin sită şi le torni iarăşi în oala cu carne. Să torni pătlăgelele când carnea a fiert, cel puţin 2—3 ore. Să mai fiarbă 1 ceas şi jumătate sau două.

Supa o serveşti atunci, iar carnea pe altă farfurie.

SUPĂ MUSSOLINI

Am botezat-o astfel, fiindcă e o supă italiană.

Intr'o cratiţă pune unt şi rumeneşte 200 gr. de costiţă afumată tăiată mărunt, alături pui şi puţină ceapă tăiată mărunt şi un beţişor de praz alb; peste câteva minute adaugă 2 căţei de usturoiu striviţi cât şi 2 pătlăgele roşii fără seminţe şi pieliţă şi strivite. Să fiarbă 10 minute, apoi adaugă puţin morcov sau 2 carote, 2 napi, un dovlecel curăţat şi tăiat mărunt, un pumn de fasole albă care a fost muiată din ajun.

Pune sare, puţin piper şi lasă să fiarbă. Umple cu 2 sau 3 litri de apă, după numărul comesenilor. Apa turnată să fie deja în clocot. Mai pune sare şi piper dacă trebue.

După jumătate oră de fierbere pune în supă 2 linguri mari de mazăre boabe cât şi 50 gr. de orez carolin sau găluşti oarecare.

Când fierberea supei ajunge către sfârşit, piseză în piuliţă slănină rasă, 1 căţel de usturoiu şi puţin praf de cimbru, toate împreună.

Aruncă în supă şi lasă să mai fiarbă 4—5 minute.

Alături brânză rasă.

SUPĂ DE COADĂ DE BOU

Aceasta este o supă dintr'o regiune a Franţei. Se spune că e mai bună dacă o faci în oală de pământ.

In această oală pui o coadă de bou sau de vacă — sexul vitei n'are importanţă; coada să fie tăiată în 3 bucăţi. Mai pui o bucată de coastă şi un ciolan cu măduvă. La amândouă capetele ale osului pui o rotilă de morcov sau carotă şi le legi cu aţă pentru ca măduva să nu se verse afară.

Se toarnă apă cât este de trebuinţă după numărul comesenilor, se dă sare şi se aşează pe foc. Se ia spuma de câteva ori, apoi se introduce în oală o legătură cu câteva boabe de piper înăuntru; se mai adaugă o ţelină cât şi câteva carote tăiate foarte mărunt. In sfârşit se adaugă şi o inimă de varză dulce.

Când supa e gata legumele sunt scoase şi aşezate în castronul de dat la masă; varza şi ţelina sunt tăiate prealabil în feliuţe.

Zemei i se scoate grăsimea, apoi această zeamă e trecută prin sită şi turnată peste zarzavaturi.

Cărnurile sunt tăiate subţire şi puse în altă farfurie, iar de jur-împrejurul lor franzele prăjite presărate cu ardei roşiu şi apoi măduva peste care se dă sare.

CRUSTACEI

HOMARUL ENGLEZ

Fă un „Court-bouillon“ obişnuit: ceapă, morcovi, buchetul, multă sare şi mult piper. Când este în clocot, după o jumătate de oră, aruncă homarul. Acoperă cratiţa şi lasă ca să fiarbă jumătate oră. Apoi tragi oala de o parte şi laşi ca homarul să se răcească în apa în care a fiert.

Când s'a răcit, îi scoţi, cu băgare de seamă carnea coadei şi a picioarelor; restul trupului, cu toate coajele le pui în piuliţă cu 300 gr. unt şi pisezi bine de tot.

Piureaua obţinută o pui într'o cratiţă câteva minute, apoi torni 2 litri de apă, pui pe foc şi provoci clocotul.

Să fiarbă domol 15 minute.

Atunci tragi cratiţa de pe foc, scoţi untul care s'a ridicat la suprafaţa lichidului, apoi trece-l prin sită în alt vas cu apă rece şi o bucată de ghiaţă. Când untul s'a întărit pune-l într'o cratiţă şi aşează pe foc. Pe când se topeşte domol, torni deasupra fire de morcovi sau carote, ceapă tăiată ca chibriturile cât şi praf de cimbru şi dafin. Să se coacă încet.

In timpul acesta ai tăiat coada homarului în feliuţe, ai tăiat şi picioarele; aceste cărnuri le aşezi deasupra untului, dai sare şi ardeiu roşu, apoi torni un pahar de rachiu, de preferinţă Ginul englez şi aprinzi cu un chibrit. Când s'a stins toarnă 500 gr. smântână.

Să fiarbă mai tare, apoi adaugă şi restul untului pe care, prealabil, l-ai bătut cu o lingură de făină.

Feliile de homar se aşează în farfuria de dat la masă, iar peste ele se aşează ciuperci fierte în vin alb şi umplute cu gălbenuş răscopt de ouă amestecat bine cu unt şi pătrunjel tocat.

Excelentă mâncare dar nu pentru toate pungile.

Insă vorba aia: „Scump dar face!“.

HOMARUL IN SCOICI

Fierbi homarul cum este spus mai sus în „Court-buillon“. Iei scoici speciale sau unelte de metal care se aseamănă cu scoicile. In aceste scoici pui unt proaspăt, sos Bechamel şi brânză rasă. Dai sare şi piper; să stea foarte puţin pe foc.

Pui feliile de homar, tăiate foarte subţiri în scoici, torni iarăşi sos Bechamel, presari brânză rasă, mai torni şi unt topit şi pui repede la cuptor.

In lipsa scoicilor, acest fel de mâncare se poate aşeza şi în cojile homarului tăiate în două.

HOMARUL CA LA NEWBURG

Fierbi homarul în „Court-bouillon“ o jumătate oră. Apoi îl scoţi din apă şi îi scoţi coada binişor crestând, din amândouă părţile în lungime, membrana de dedesubt.

Intr'o tavă sau o cratiţă în care ai pus mult unt, aşezi coada tă-

iată în feliuţe egale, le dai sare şi piper şi le coci pe amândouă părţile. Torni 150 gr. de Madera sau alt vin la fel şi lași să scadă pe două treimi.

Când dai la masă torni peste feliile de homar un sos compus din 150 gr. smântână, 3 gălbenuşuri de ouă şi 60 gr. unt, în bucăţele deosebite. Aşteaptă să se prindă gălbenuşurile şi dă la masă.

HOMARUL CU MAIONEZĂ

La fel, ca mai sus fierbi homarul, când s'a răcit îi scoţi coada şi carnea picioarelor celor mari, dai sare şi piper şi stropeşti cu oţet şi untdelemn.

Aceste cărnuri le aşezi într'un castron unde ai aşternut prealabil foi cu lăptuci şi ai presărat foarte puţină sare. Peste feliile de homar torni sos maioneză şi peste tot aşezi: fire de sardele (anchois), capere, măsline negre sau verzi, fără sâmburi cât şi bucăţi de ouă răscoapte.

LANGUSTA CU VIN

Nu frigi langusta. O tai de vie în două în lungime afară de coada pe care o scoţi întreagă, crestând pe margini în lungime membrana dedesubt.

Operaţia fă-o deasupra unei cratiţe pentru ca apa din langusta să cadă acolo şi să nu se piardă. In această apă pui şi tot interiorul langustei: carnea, grăsimea, etc. Dai de o parte.

Coada o tai în felii subţiri, le sărezi, şi le piperezi şi le pui să se fiarbă într'o cratiţă cu untdelemn. Feliile le întorci des.

Scoţi feliile şi le ţii la căldură apoi, în locul untdelemnului, pe care îl înlături, pui unt, în acest unt arunci o lingură de ceapă tocată ca să se rumenească bine. Mai pui şi 2 căţei de usturoiu tocaţi. Când s'au rumenit, pune în cratiţă feliile de langustă cu un pahar de vin de Porto, sau altul la fel. Să scadă. Toarnă o ceaşcă de smântână fiartă. După ce au fiert o jumătate de oră, scoţi feliile de langustă şi le ţii la cald. In cratiţă pui atunci tot ceea ce ai scos din interiorul langustei şi ai păstrat dimpreună cu apa, mai pui câteva picături de coniac, câteva bucăţele de unt şi lași să fiarbă domol. Mai pune puţin unt şi trece sosul prin sită deasupra feliilor de langustă pe care le-ai aşezat în farfuria de dat la masă.

Notă: Toate pregătirile homarului se potrivesc foarte bine langustei.

LANGUSTA AFRICANĂ

Faci un „court-bouillon“ cu apă 250 gr. şi vin alb, 700 gr.; pui un săculeţ cu boabe de piper, sare şi un buchet mai mare. Să fiarbă în clocot domol 15 minute. Langusta e pusă atunci înăuntru unde va trebui să fiarbă, cel puţin o jumătate de oră. Să se răcească în apa în care a fiert. Apoi, când e rece, o scoţi, o cureţi de coaje, iar coada o tai în felii subţiri.

Aceste felii le aşezi într'o cratiţă unde ai înfierbântat unt proaspăt. Să fiarbă domol. In timpul acesta sunt întoarse, cu băgare de seamă, de mai multe ori. Peste ele torni o lingură de supă cu coniac şi-i dai foc cu un chibrit. Când s'a stins pui smântână deasă până ce acoperi de tot feliile. Presari sare, piper zis curry şi ardeiu roşu şi laşi să fiarbă. Să fiarbă încet. Cratiţa e trasă de pe foc. Feliile sunt puse în farfuria de dat la masă şi torni deasupra sosul.

Unii adaugă acestei pregătiri orez Carolin fiert.

LANGUSTA CU MAIONEZĂ

Este foarte simplă pregătirea şi cea mai obişnuită în restaurantele din Paris.

Fierbi langusta în „court-bouillon", o laşi să se răcească, în apa în care a fiert, apoi o scoţi, o tai în două în lungime şi o serveşti cu un sos maioneză pregătit cum se spune în această carte.

LANGUSTA CU SOS BECHAMEL

In cunoscutul „court-bouillon" fierbi o langustă timp de 35—40 minute. După ce s'a răcit în apa în care a fiert, o scoţi şi o tai în două în lungime.

Scoţi tot ce are langusta înăuntrul ei şi o pisezi în piuliţă cu egală cantitate de sos Bechamel.

In timpul pisatului adaugi şi un albuş de ou, sare, ardeiu, paprika şi nucşoară rasă.

Treci amestecul prin sită, apoi îl lucrezi pe ghiaţă adăugând, în acelaşi timp, 200 gr. de smântână deasă şi o lingură de unt de raci. Dacă mai trebue mai adaugi smântână. Apoi adaugi un gălbenuş de ou bătut ca zăpada.

Cu această spumă umpli cele două coji ale langustei.

Carapacele langustei le încunjuri cu hârtie untată bine şi le pui la cuptor domol jumătate de oră.

Când dai la masă treci peste cozile şi interiorul langustei puţin unt topit.

RACII „MADAME DE POMPADOUR"

Deşi la capitolul racilor se găsesc cele mai bune pregătiri cu raci, mai dăm aci una care va completa bine categoria.

Dăm o altă variantă cu mult mai aleasă. Pui 24 de raci, cu tubul digestiv scos. Arunci sare, piper praf şi ardeiu roşu. Saltă cratiţa până ce racii s'au roşit. Atunci torni un pahar măricel de coniac căruia îi dai foc cu un chibrit. Când s'a stins, acoperi cratiţa, toarnă un pahar de vin alb, trage cratiţa de pe flacără tot pe maşină şi lasă să pâlpâie vreo cinci minute.

După aceste 5 minute toarnă peste raci un pahar şi jumătate de smântână proaspătă şi deasă, tot deodată apropie din nou cratiţa de gura flacării şi salt-o de câteva ori.

Cum a început clocotul scoate racii într'un castron, iar cu un pomătuf de sârmă bate zeama ce a rămas în cratiță, adăugând 2 gălbenușuri de ouă amestecate bine cu 2 linguri de supă de vin de Porto sau altul la fel.

Bătând mereu sosul, adaugă-i câteva bucățele de unt, pune sare, dacă mai trebue, și toarnă peste racii ținuți la căldură.

COADE DE RACI NANTUA

La capitolul XV al racilor, am dat o pregătire numită: „Raci Nantua"; aci dăm o altă variantă cu mult mai aleasă. O dăm fiindcă este demnă să figureze la capitolul gastronomilor rafinați.

Iat-o:

Fierbe racii în zeama obișnuită după ce le-ai scos tubul cel negru.

După 15 minute de fierbere scoți racii, le iei coajele de pe coade și picioare, iei și icrele și grăsimea dinăuntru și le amesteci toate împreună. Acest amestec îl pui într'o cratiță cu unt proaspăt fierbinte, lași pe foc domol până ce s'a rumenit bine.

Dacă ai întrebuințat, să zicem 200 de raci, iei alți 10 fierți, dar necurățați și îi pisezi bine într'o piuliță, torni în piuliță jumătate pahar din zeama în care au fiert racii, trece, apoi, prin sită și ține în păstrare de o parte.

Toacă foarte subțire o ceapă și saltă tocătura în unt fierbinte fără să se rumenească.

In altă cratiță pune 50 gr. unt proaspăt și 20 gr. făină, amestecă mereu până ce ceapa și untul au căpătat coloarea alunei; atunci aruncă în acest rântaș ceapă tocată și câteva linguri din zeama racilor pisați și ținută în păstrare.

Să fiarbă și amestecă bine, turnând în porțiuni mici, o smântână proaspătă și dulce. Să mai fiarbă 20—25 minute. Dacă sosul e prea des mai pune smântână.

După acest timp pune coadele racilor cu icrele, grăsimea și picioarele, dă sare și piper. Să mai fiarbă 10—15 minute.

Toarnă într'un vas cald și dă la masă.

Bunătatea acestei mâncări stă în grija cu care e făcut sosul.

MELCI CU PĂTLĂGELE ROȘII

Aceasta este, în parte, o rețetă o vestitului bucătar francez Escoffier.

Pui untdelemn într'o cratiță și-l înfierbânți. In 4 linguri de untdelemn pui 2 linguri de ceapă tocată cât mai mărunt. Când ceapa a prins coloare, pui melcii care au fost fierți, mai dinainte, să pâlpâie câteva minute. Arunci un pahar de vin alb și câteva linguri din apa în care au fiert melcii. Să scadă pe jumătate.

După aceea introduci 6—7 tomate curățate, fără semințe și tocate, un cățel de usturoiu și mult pătrunjel tocat. Acoperi cratița și lași să fiarbă 20 minute.

Scoţi melcii din cratiţă, îi aşezi într'o farfurie de dat la masă şi torni sosul deasupra.

Notă. — Iată care este metoda cea mai indicată de a fierbe melcii.

Mai întâiu, dacă culegi melcii din grădină, îi ţii, cel puţin 8 zile, fără să mănânce. Apoi le scoţi pieliţa care îi acopere în scoici, îi speli, în mai multe ape, apoi îi aşezi în apă cu sare cât să-i acopere, să stea cel puţin 1 ceas. In timpul acesta ei vor da afară o cantitate de clăbuci.

Apoi îi scoţi şi îi speli din nou ca să lepede şi ultimii clăbuci ce le-a mai rămas. In sfârşit îi pui în altă cratiţă în apă curată şi îi laşi să fiarbă vreo 8—10 minute.

După aceea îl scoţi din scoici şi îi pui să fiarbă în apă şi vin în părţi egale; lichidul să-i acopere mult.

In acest lichid pui: morcovi, ceapă, usturoiu, toate tocate, apoi buchetul. Adaugi sare cât trebue şi laşi să fiarbă domol cam 3 ore.

Apoi îi pregăteşti în untdelemn şi tomate cum am arătat mai sus.

Aceşti melci, puşi din nou în scoicile lor, pot fi daţi la masă şi, imediat după cele 3 ore de fiertură.

MIDIILE „À LA MARINIERE"

După ce ai spălat midiile, de mai multe ori, le aşezi într'o cratiţă unde ai pus: 100 gr. vin alb — după cantitatea midiilor, — o ceapă tocată mărunt, pătrunjel tocat, cimbru, dafin, piper dela morişcă şi unt cât un ou.

Să fiarbă tare cât trebue. După ce au fiert, le scoţi, le scuturi de lichid, le scoţi din scoici şi le aşezi în farfuria de dat la masă.

Scoţi cimbrul şi dafinul, mai laşi să scadă zeama, adaugi încă unt proaspăt şi torni sosul fierbinte peste midii.

MIDIILE CU SOS „POULETTE"

După ce ai fiert midiile cum am arătat, le scoţi una din scoici şi le pui în 300 gr. sos „Poulette" — (vezi sosurile) şi 100 gr. din apa în care au fiert după ce a fost scăzută:

Rumeneşte midiile în acest sos. Adaugă puţină zeamă de lămâie.

Când e gata pregătirea scoţi midiile pe farfuria de dat la masă torni sosul deasupra şi presari pătrunjel tocat.

SCOICELE „SAINT JACQUES"

Deschide scoicile, scoate-le din carapacele lor, spale-le şi fierbe-le în apă sărată, apoi toarnă carnea dimpreună cu ceapă, o pătlăgea roşie fără pieliţă şi seminţe, puţine ciuperci, pătrunjel, sare şi piper dela morişcă. Fierbe cam 10 minute în unt proaspăt, apoi toarnă sos Bechamel. (Vezi sosurile) şi umple scoicile.

Pune la cuptor să se coloreze.

SCOICELE CU SMÂNTÂNĂ

Speli scoicile, apoi le pui pe maşină ca să se deschidă. Scoţi miezurile şi le fierbi cum am spus mai sus. Apoi le pui într'o cratiţă, torni deasupra sos Bechamel cu smântână. (Vezi sosurile), mai torni şi zeama

cu care au fiert scoicile, zeama scăzută pe jumătate sau pe două treimi. Peste acest sos aşezi miezurile. Torni deasupra iarăşi din acelaşi sos, presari brânză rasă, unt proaspăt topit şi pui la cuptor să se gratineze.

Bine înţeles această operaţie se face după ce miezurile au fost aşezate în scoici.

P E Ş T E L E

CHIFTELE DE ŞTIUCĂ CU RACI

Iei 500 gr. carne de ştiucă, 1 kg. unt proaspăt, 1 kg. panadă, 3 albuşuri de ouă.

Pune în piuliţă şi pisează peştele şi ouăle, apoi panada, puţin câte puţin, şi albuşurile. După ce le-ai pisat bine trece prin sită şi, punând piureaua pe ghiaţă, adaugă şi smântână dublă foarte proaspătă, sare, piper şi puţină nucşoară rasă. Apoi scoţi câte o lingură şi arunci în apa în clocot.

Panada de care am vorbit se face astfel: 250 gr. făină, 1 litru lapte, 1 ou, sare şi piper se amestecă, se fierb, apoi se freacă cu lingura de lemn până ce se usucă.

Panada se răstoarnă pe o marmoră presărată cu făină spre a se răci înainte de a fi întrebuinţată.

Din altă parte, racii se prepară astfel:

Pui racii vii cu tubul digestiv scos, pe un pat de morcovi, ceapă, ţelină, etc., torni un pahar de coniac şi-i dai foc, umpli cu vin alb, adaugi tomate proaspete fără pieliţă şi seminţe, şi laşi să fiarbă 10 minute.

Scoţi cojile de pe coada racilor, iar restul le pisezi în piuliţă şi le treci apoi prin sită. Pui piureaua iarăşi în sosul în care au fiert racii.

Treci totul iarăşi prin sită, fă să scadă pe foc, adaugă unt proaspăt şi smântână dublă. Pune sare şi mult piper măcinat.

Pui într'o tavă chiftelele de peşte, şi cele făcute din raci, pui împrejur cozile racilor şi ciuperci săltate în unt.

Torni sosul peste toate şi gratinezi la cuptor foarte cald.

ŞALĂUL CU ŞAMPANIE

Pune într'o cratiţă: ceapă, usturoiu şi ciuperci tăiate mărunt, deasupra un şalău curăţat de oase, după obiceiu, sare, piper şi, până ce îl acoperi torni peste el şampanie. Pune la cuptor, unde, până se coace, îl stropeşti mereu cu zeama lui.

Când s'a copt şi s'a aurit îl scoţi, îl scuturi de zeamă şi îl pui pe farfuria de dat la masă.

Pe foc ţii cratiţa ca să scadă sosul, apoi adaugi treptat: gălbenuş de ouă, unt proaspăt şi smântână proaspătă. Torni şi puţină zeamă de lămâie.

Guşti, vezi ce mai trebue adăugat şi torni peste peştele acoperit cu ciuperci săltate în unt.

ŞALĂUL GASTRONOMULUI RAFINAT

Ia un şalău de mărime potrivită, deschide-l de-a-lungul spinării, lăsându-i burta neatinsă şi scoate-i încet şira spinării. Decapitează-l.

Apoi fă un amestec cu miez de pâine muiat în lapte, vreo 3—4 sardele (anchois), o lingură de pătrunjel tocat, piper şi unt proaspăt. Amestecă bine până se întăreşte totul şi umple şalăul, închizând apoi, cele două părţi ale spinării.

Apoi îl aşezi într'o tavă sau o cratiţă unde ai înfierbântat unt şi vin alb, sare şi piper. Deasupra peştelui întinde o hârtie untată şi pune la cuptor moderat. După 20 minute întoarce peştele încet şi lasă la cuptor alte 20 minute.

In altă cratiţă poţi, dacă vrei, pune unt proaspăt în care să striveşti un gălbenuş de ou răscopt şi zeama unei ½ de lămâi.

Pui şalăul pe masă şi-i întinzi peste tot acest unt cu ouă.

ŢIPARUL CA LA LYON

Intr'o cratiţă în care ai pus unt, rumeneşti costiţă afumată tăiată în bucăţele, morcovi, ceapă, cimbru, dafin, pătrunjel tocat, capetele şi înnotătoarele peştilor. Torni ¾ vin negru şi ¼ vin alb. Să fiarbă 3 ore.

In altă cratiţă unde ai încins unt proaspăt, arunci câţiva raci vii, torni un pahar de coniac şi-i dai foc, apoi când s'a stins, treci racii în prima cratiţă cu amestecul de legume. Cu capacul pus va mai fierbe încă o oră.

Zdrobeşti în piuliţă racii şi capetele peştilor, le treci mai întâiu prin sită, apoi prin strecurătoare de metal. Şi iarăşi pui pe foc. De îndată ce a reînceput fierberea pui şi ţiparii care, după ce ia-i trecut prin unt fierbinte.

Să coacă la cuptor cu capacul pus.

Mai pui sare dacă trebue, adaugi unt topit peste tot şi serveşti cu pâinişoare prăjite.

PĂSTRĂVI CA LA „L'ECU DE FRANCE"

Intr'o cratiţă pune ceapă, morcovi, nucşoară rasă, cimbru, dafin, sare, piper şi vin alb. Să fiarbă. După 15 minute de clocot culcă păstrăvul sau păstrăvii. După ce s'au fript pune-i pe farfuria de dat la masă, şi laşi să mai scadă lichidul. Adaugi unt de raci (Coulis), mai pui unt şi zeama de lămâie şi torni peste păstrăvi când dai la masă.

Couliul de raci se face astfel:

Rumeneşti în unt câţiva raci; în această cratiţă pui ceapă, morcovi, usturoiu, cimbru, dafin, sare, piper, câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, vin alb şi un păhăruţ de coniac. Dă-i foc. Când s'a stins lasă să fiarbă 10 minute. Apoi scoţi cozile racilor din coaje, pisează restul corpului, trece produsul prin sită şi pune iarăşi totul în cratiţă să fiarbă. Treci iarăşi prin sită totul. Adaugi unt, sare, piper şi smântână.

PASĂRILE

Mâncările de găină şi de pui sunt atât de numeroase la Capitolul XX al cărţii şi am înregistrat tot ceea ce este mai ales în toate bucătăriile, încât nu mai avem ce adăuga aci. Vom prezenta, totuşi, pe lângă pregătirile culinare cu alte păsări, şi vreo două feluri de mâncări cu găină sau pui.

RAGU-UL DE GÂSCĂ

Ei o gâscă foarte tânără, o tai în bucăţi şi rumeneşti cărnurile în untul în care ai pus: ceapă, morcovi, sare, piper, buchetul, usturoiu, câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, apoi puţin vin alb.

In altă cratiţă rumeneşte câteva arpagicuri şi costiţă afumată tăiată mărunt. Pune totul alături de gâscă; să mai fiarbă puţin, presară mărar şi pătrunjel tocat şi serveşte.

BOBOC DE GÂSCĂ REGIONAL

Fierbi bobocul cu ceapă, morcovi, ţelină, usturoiu, buchetul, un picior de viţel, costiţă afumată tăiată şi vin alb.

După un ceas scoţi gâsca, o tai în bucăţi şi scazi sosul după ce ai pus unt.

Bucăţelele de gâscă le aşezi într'o cratiţă; torni sosul deasupra şi adaugi: arpagic rumenit în unt, ciuperci întregi, piciorul de viţel tăiat în mici bucăţi. Să mai pâlpâie câteva minute. Presară pătrunjel tocat.

Când dai la masă pune peste mâncare crutoane, având deasupra ficatul gâştei gratinat atunci.

GÂSCĂ PE VARZĂ CĂLITĂ

Cureţi gâsca şi o umpli cu cârnaţi sau cu tocătură de carne de porc, pentru făcut cârnaţi. O pui la frigare sau la cuptor ca să se frigă.

Când e friptă o pui pe farfuria de dat la masă, şi o încunjuri cu varză călită, costiţă afumată călită, dimpreună cu varza cu care a fost amestecată şi felii de şuncă rumenite şi acestea în unt.

SIVEU (CIVET) DE GÂSCĂ

Când ai tăiat gâsca îi opreşti sângele şi-l amesteci cu oţet. Il ţii deoparte.

Apoi tai gâsca în bucăţi şi o pregăteşti exact după cum am arătat că se pregăteşte siveul de épure. (Vezi capitolul XXX al vânatului).

GĂINĂ TÂNĂRĂ PIFTIE

Ia o găină tânără sau un pui mai mare şi fierbe-o în vin alb în care ai pus: ceapă, morcovi, ţelină, praz legat în buchet, pătrunjel, tarhon şi un picior de viţel care a fost opărit mai înainte; găina, după ce s'a fiert, să se răcească în această zeamă în care a fiert.

Atunci scoţi găina şi o scuturi de apă, laşi să mai fiarbă zeama. Găina o tai în bucăţi, aşezi bucăţile în farfuria de dat la masă, pe deasupra aşterni pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tocate mărunt; mai pui măsline fără sâmburi şi tarhon. Torni sosul şi aştepţi să se închege înainte de a servi.

PUIUL FRICASEU CU VIN

Tai puiul în bucăţi şi îl fierbi în unt şi vin alb; torni smântână şi zeamă de lămâie, sare şi piper. Adaugi apoi câteva arpagicuri rumenite în unt, costiţă afumată tăiată în bucăţele şi rumenită la fel.

PUIUL FRIPT IN USTUROIU

Multe sunt mâncările delicioase făcute cu pui de găină, dar puiul pregătit aşa cum îl vom da aci, este o mâncare ce iese din ordinar.

Iei un puiu mai mare şi cărnos, bine şi destul de gras, îl omori tăindu-i gâtul şi-l păstrezi, la răcoare, până a doua zi. Fiindcă pasărea trebue să fie fragedă.

A doua zi îl sărezi înăuntru şi pe din afară şi îl piperezi la fel. Înăuntru îi pui şi vreo 3—4 căţei de usturoiu curăţaţi.

Apoi îl împănezi cu bucăţele subţiri de slănină grasă, îl aşezi într'o cratiţă şi torni deasupra câteva linguri de zeamă de carne care să nu se urce mai mult decât până la un sfert al puiului. Să fiarbă domol şi acoperit cam 15 minute.

După aceea aşezi pe pui bucăţele de unt şi bagi la cuptor descoperit.

In timpul cât se coace îl stropeşti mereu cu zeamă din cratiţă.

Când e gata scoţi puiul pe farfurie, striveşti 4—5 căţei de usturoiu, amesteci în sos bine şi torni peste pui.

Se serveşte cu cartofi prăjiţi.

SIVEU DE RAŢĂ

Ia o raţă cărnoasă şi următoarele elemente: 250 gr. piept de porc, 250 gr. ciuperci, 250 gr. zeamă de carne (bulion), 1 litru vin negru, 125 gr. unt, 50 gr. coniac, 20 gr. făină, sare, 20 arpagicuri, nucşoară, buchetul cunoscut şi ficat de viţel.

Sângele raţei dimpreună cu ficatul raţei şi ficatul de viţel, tocaţi amândoi, în care ai pus puţin oţet, le rezervi. Intr'o cratiţă pui unt, îl înfierbânţi şi rumeneşti raţa tăiată în bucăţi şi bucăţile cărnii de porc.

Când s'au rumenit cărnurile, le scoţi iar în locul lor pui arpagicul pe care îl scoţi de cum s'a rumenit, apoi pui făina. Să se rumenească adăugând zeama de carne şi coniacul. Pune iarăşi cărnurile, ceapa, buchetul, nucşoară, sarea, piperul, usturoiul. Să fiarbă, cel puţin 2 ore.

După aceste 2 ore sau 2½, trece sosul prin sită, scoate grăsimea. Adaugă ciupercile curăţate de pieliţe şi fierbe mai departe 35—40 minute.

In sfârşit, când e aproape de dat la masă, adaugi sângele şi ficaţii pisaţi în piuliţă, mai fierbi puţin şi dai la masă.

BOBOCEL DE RAȚĂ LA TEASC

Frigi bobocul, fie la frigare, fie la cuptor. După cel mult o jumătate oră îl aduci pe masa bucătăriei.

Ii scoți picioarele și le înlături. Piepții îi tai în felii subțiri și le înșirui, una lângă alta pe o farfurie caldă, le dai sare și piper.

Restul trupului îl toci și bucățile le pui la un teasc. (Sunt teascuri speciale), stropești cu un pahar de vin negru. Sosului îi adaugi un păhăruț de coniac, și îl torni peste piepți.

Pui farfuria pe mașina caldă fără să fiarbă și dai repede la masă.

VÂNATUL

SPINAREA DE CĂPRIOARĂ

Impănezi spinarea cu slănină, apoi o pui să se marineze 5—6 ore în untdelemn, o ceapă și puțin morcov tăiate mărunt, rădăcina de pătrunjel, o foaie de dafin, 2 linguri de oțet, un pahar de vin alb și boabe de piper.

După aceste ore de marinată, scuturi căprioara, o stropești bine cu unt și o frigi într'o cratiță unde ai pus legumele marinatei.

Scoate căprioara de îndată ce s'a făcut, pune în cratiță vinul în care s'a marinat carnea, râcâie bine vasul spre a desprinde tot ce s'a prins, apoi fă să scadă acest lichid aproape în întregime. Adaugă 300 gr. smântână proaspătă și 2 linguri zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi trece prin strecurătoare (Chinezul).

Sosul se servește cu căprioara.

Se mai pot servi și castane în piurea.

SIVEUL (CIVET) DE IEPURE

Se pregătește întocmai cum este spus la Capitolul XXV al vânatului. Dar la Lyon se mai adaugă și castane curățate și fierte în zeamă de carne.

In alte părți în locul castanelor se pun prune afumate sau opărite.

Cea mai bună pregătire este însă, aceea care am dat-o noi la Capitolul vânatului.

LEGUMELE

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi cartofi în apă cu sare, îi cureți și îi tai în rotogoale subțiri. Ii pui într'o cratiță cu zeamă de carne sau, mai bine, cu zeamă de pasăre. Dai puțină sare și pui o bucată de unt proaspăt. Să pâlpâie pe foc 30 de minute.

Inainte de a da la masă, torni deasupra smântână proaspătă.

CARTOFI IN PIUREA COPŢI

Coci cartofi la cuptor, apoi le scoţi tot miezul din coajă şi-l pui într'o cratiţă cu sare şi piper în unt fierbinte. Să fiarbă cât trebue strângându-l şi apăsându-l cu lingura spre a sta strâns.

SPANAC CU USTUROIU

Fierbi spanacul în apă cu sare. In altă cratiţă rumeneşti în unt câţiva căţei de usturoiu şi puţină făină.

Toci spanacul dar nu prea mărunt, apoi îl pui deasupra untului cu usturoiu. Adaugi şi lapte amestecat cu puţină apă. Sărezi dacă mai trebue. Amesteci.

Când dai la masă pui peste spanac ochiuri zemoase şi felii de şuncă săltate în unt şi vin.

SPANAC CU BANANE

Fierbi spanacul în apă sărată, îl scoţi şi-l treci prin sită.

Intr'o cratiţă faci un râmtaş cu lapte, pui spanacul şi amesteci până ce a devenit alifios.

In altă cratiţă prăjeşte câteva banane tăiate în două în lungime. Când dai la masă aşează-le peste spanac.

LINTE CU MĂCRIŞ

După ce lintea a stat toată noaptea muiată în apă, o fierbi a doua zi în apă sărată în care s'a pus şi ceapă.

Apa să n'o arunci, lintea s'o treci prin sită.

Apoi ia altă cratiţă cu unt, faci măcrişul pe care îl treci şi pe acesta prin sită. Apoi amesteci cele două piuree, torni peste ele toată apa în care au fiert şi ţine în clocot cam 15—20 minute. Apoi faci o legătură cu gălbenuşuri de ouă şi smântână. Să stea la cald fără să fiarbă.

Serveşte.

VARZĂ ROŞIE CU VIN NEGRU

Varza o tai mărunt după cum e obiceiul. Intr'o cratiţă rumeneşti în unt sau untură de gâscă o ceapă tăiată mărunt. Se pune sare, piper şi vin negru cât trebue. Să fiarbă vreo 3 ore descoperit la foc domol.

SPUMĂ PARMENTIER

Fierbi în apă sărată cartofi curăţaţi de pieliţă şi tăiaţi în patru. In alte două vase deosebite baţi: într'unul smântână proaspătă deasă, în altul albuş de ouă. Elementele să fie de aceiaşi cantitate. Apoi amestecă smântâna cu albuşul.

Când cartofii s'au fiert îi pui într'o sită să se scurgă apa şi să le striveşti. Trece piureaua de cartofi într'o cratiţă pusă pe maşină.

Adaugi sare, piper, nucşoară rasă, puţin unt proaspăt precum şi smântână cu albuşul de ou. Se mai adaugă şi puţin parmezan ras. Bate ca totul să fie amestecat bine.

Pune apoi într'o formă untată bine pe dinăuntru şi presărată cu făină. Peste piureaua amestecată presară parmezan ras. Impinge în cuptor şi lasă până ce se găteşte.

Se serveşte la masă cu forma care a fost la cuptor.

SPARANGHEL GARA DE EST

Pune 100 gr. unt într'o cratiţă pe foc, când s'a rumenit puţin, toarnă un pahar de smântână proaspătă şi lasă să fiarbă, mai storcând şi zeama unei jumătăţi de lămâie. Retrage cratiţa de pe foc şi mai pune aceeaşi cantitate de unt cât ai pus la început. Presară sare cât trebue şi serveşte.

SALATELE

SALATĂ DE VARZĂ ROŞIE

Taie o jumătate de varză roşie ca fideaua.

Pune într'o cratiţă multă slănină tăiată mărunt. Să se rumenească; adaugă varza roşie şi o lingură de untdelemn.

Tremură cratiţa după ce ai pus sare, piper, şi oţet.

Varza să fie fiartă pe jumătate numai.

HAMEI SALATĂ

Fierbi o legătură de sparanghel verde în apă cu sare, după ce ai tăiat şi aruncat părţile tari dela coada sparanghelului.

Laşi să se răcească apoi adaugi sare, dacă mai trebue, piper, untdelemn şi zeamă de lămâie.

SALATĂ DE SPANAC

Speli spanacul bine şi îl arunci în apă în clocot 4—5 minute. Apa să fie sărată. Scoţi spanacul şi-l tai în fire cât un deget de lungi.

Pui în castronul de salată spanacul, bucăţele de şvaiţer, puţină smântână şi mai puţină zeamă de lămâie. Adaugă şi câţiva cartofi fierţi tăiaţi în rotogoale. Amestecă bine şi serveşte.

SALATĂ DE CHRYSANTEME

Spală bine mai multe flori crisanteme, apoi opăreşte-le în apă sărată cu oţet. Apoi scoate-le şi şterge-le cu o cârpă. După aceea le aşezi într'un castron unde se află cartofi fierţi, funduri de anghenarii, cozi de crevete şi capere ţinute în oţet.

Se mai adaugă sfeclă fiartă şi ouă răscoapte.

Sare, piper, oţet, untdelemn. Amestecă.

2 FELURI DE OȚET

Pentru salate se pregătesc două feluri de oţet.

Intâiul fel: oţet de vin pus în sticle cu fire de tarhon. Se poate întrebuinţa peste opt zile.

Al doilea fel: oţet de vin fiert până ce scade la jumătate. Il arunci în clocot peste: o ceapă tăiată felii subţiri, 1 căţel de usturoiu strivit, o foaie de dafin, o ramură de cimbru, boabe de piper negru strivite foarte puţină sare. Acoperi cratiţa şi laşi un ceas să se moaie. Apoi treci oţetul prin tulpan.

La foc se pune la început un litru de oţet.

CĂRNURILE

PATRICIENI

La Capitolul XVI al cărnei de vacă spun, în treacăt cum se frig pe grătar cârnaţii cei mari cu piele numiţi „Patricieni", dar n'am spus cum se pregătesc în casă. Ám spus, numai, că se pot cumpăra dela băcani sau magazinele de mezeluri. Aci vom arăta pregătirea.

Cea dintâi grijă este alegerea cărnei. Pentru facerea atâtor cârnaţi cât pot ieşi dintr'un kg. de carne, se ia: 600 gr. carne de vacă din capac, aceasta este partea dinapoi a pulpei. Se mai ia 200 gr. carne de porc, de preferat fleica dela spate şi 200 gr. carne moale de mânzat.

Inainte de a începe tocătura — lucru foarte important — se presară sarea; apoi toate aceste cărnuri se taie în bucăţi mici spre a fi mai uşoară tocătura. Se toacă, fie cu maşina specială, fie cu satârul. Mai gustos iese cârnatul când a fost tocată carnea cu satârul.

După tocătura făcută, carnea se pune într'un vas şi acolo se începe frământarea cu mâna cum se face coca de cozonac.

Se adaugă puţin piper, puţin chimion pisat, puţină floare de maghiran luată dela droguerie. Se mai pune şi foarte puţin ardeiu, fie verde, fie roşu, după sezon, apoi iarăşi puţină zeamă de usturoiu. In tot timpul se adaugă zeamă de carne (bulion). Frământarea se face mereu până ce tocătura se leagă bine.

Apoi se umplele maţele, având grija să nu se îndese tocătura prea multă; căci la fript cârnaţii prea îndesaţi, plesnesc şi se varsă zeama din ei.

Puse pe grătar, se cer următoarele condiţii: focul să nu fie prea tare, grătarul să fie fierbinte, iar jăratecul să fie acoperit întotdeauna cu cenuşă pentru ca frigerea să se facă încet. *(Restaurantul Ghiţă Iordăchescu).*

ROSBRATEN

Se poate face friptura din mai multe feluri de carne, însă din carne de vacă să fie.

De obiceiu se face din Rump-Steack (Ramstec); se poate face şi din coastă (Entrecote) sau „pârjoala din muşchiu".

Această friptură se face şi la grătar şi la tigaie. Din carne, cum am arătat mai sus, se taie o felie şi se pune pe grătar; în timpul acesta se taie ceapă în felii subţiri pe care o prăjeşti în grăsime; se rumeneşte frumos şi când friptura e gata, ceapa o aşezi peste carnea friptă.

Este tot atât de bună şi la tigaie. Carnea se tăvăleşte în făină şi se aşează în tigaie să se prăjească. In timpul prăjitului presari sare. După ce s'a prăjit carnea, se face următoarea operaţie: se scurge grăsimea din tigaie, şi se pune tigaia iarăşi pe foc, lăsând în ea puţină grăsime peste care se toarnă puţină zeamă de carne şi puţin vin. Să dai în clocot repede. Apoi torni acest sos peste carnea friptă care a fost retrasă din cratiţă şi ţinută la cald în farfuria de dat la masă. Ceapa prăjită să fie deja aşezată pe carne.

Acesta este adevăratul rosbraten.

RUMP-STECUL ŞI ROSBIFUL

Aceasta este carnea luată din deşertul vacii. Rozbiful se face din aceiaşi carne cu deosebire că ramstecul se frige felii la grătar, pe când rozbiful se face la tavă în cuptor, tăiat în bucată mult mai mare ca ramstecul, şi nu se frige prea tare. Astfel când pui cuţitul şi tai carnea să fie încă cam roşie la mijloc.

Carnea se taie felii, se aşează pe farfuria de servit la masă şi se însoţeşte cu cartofi prăjiţi sau castraveţi în oţet. Carnea să fie cam roşie.

MUŞCHIU DE VACĂ LUCIEN TENDRET

Impănează un muşchiu de vacă şi marinează-l 48 ore în vin alb, untdelemn, cimbru, dafin, usturoiu.

Apoi frige-l la grătar, dar să nu fie uscat. In zeama marinatei torni zeamă de lămâie, treci prin sită, adaugi trufe tăiate mare, fisticuri opărite în apă fierbinte, câteva cuperci mici, câteva măsline desărate fără sâmburi, sare, piper. Amestecă pe foc câteva minute, toarnă sosul peste muşchiu şi când dai la masă presară pătrunjel tocat.

COSTIŢĂ DE VACĂ IN VIN

Marinează 24 ore în oţet, vin alb, untdelemn, sare, piper, ceapă, morcovi şi buchetul, o coastă de vacă cu osul.

După acest timp o pui într'o cratiţă cu unt fierbinte să se rumenească alături având ceapa tocată mărunt.

Umpli cu 750 gr. vin alb. Să fiarbă încet 3 ore. Când lichidul a scăzut mult, adaugi puţin usturoiu strivit, pătrunjel tocat şi o bucată de unt.

Când e gata serveşti.

COSTIŢĂ DE VACĂ PE ROŞII

Frige o costiţă de vacă pe grătar, pune-i sare, cimbru şi piper dela morişcă.

Aşeaz-o apoi pe un pat de pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe

pe care le-ai bătut puţin cu zeamă de carne şi câţiva căţei de usturoiu striviţi şi tocaţi.

Dacă ai, pune deasupra ciuperci fierte în unt. Mai poţi pune cartofi suflé.

MUŞCHIU DE VACĂ SUB GARNITURĂ

Impănează o bucată de muşchiu cu costiţă afumată şi slănină grasă şi pune-l să se marineze 48 de ore în vin, untdelemn, nucşoară, cimbru, foaie de dafin, o cuişoară, ceapă, usturoiu, morcovi, boabe de piper negru.

După 48 ore frige-l pe grătar sau la frigare. Când muşchiul e gata îl pui pe farfurie şi-i torni deasupra următorul sos fierbinte:

Lichidul în care s'a marinat muşchiul îl treci prin sită, după ce ai răcâit cratiţa. Adaugi ciuperci tăiate în bucăţi mici şi fierte în unt, măsline negre sau verzi fără sâmburi, pui sare şi ardeiu roşu cât doreşti. Mai laşi pe foc câteva minute, pui puţin unt, amesteci şi torni peste muşchiu.

PIEPT DE VIŢEL UMPLUT

Pune într'o cratiţă cu unt un piept de viţel şi saltă-l, apoi fă-i la mijloc o crestătură adâncă. Umple cu piurea de ciuperci, amestecată cu piept de viţel fript şi tocat.

Toarnă deasupra un sos Olandez, presari brânză, şveiţer şi pune la cuptor să se gratineze.

PIEPT DE VIŢEL CU CONIAC

Pune într'o cratiţă ceapă, morcovi, ţelină, usturoiu, nucşoară rasă, sare, piper, 1 cuişor, iar deasupra o pulpă de viţel, împănată cu slănină. Toarnă vin alb până aproape de-a acoperi carnea şi un păhăruţ de coniac. Să fiarbă 3 ore şi jumătate.

Scoate carnea pe farfurie şi toarnă deasupra zeama în care a fiert; adaugă şi zeamă de lămâie. Legumele tăiate ca paiul, le pui de jur-împrejur, dimpreună cu pătlăgelele roşii umplute cu usturoiu şi ciuperci coapte în unt.

FLEICĂ DE VIŢEL CU RINICHI

Ia o fleică de viţel, adică o fâşie lungă de carne de pe şira spinării şi garniseşte-o peste tot cu rinichi de viţel. Să legi rinichii. Aşează apoi carnea într'o cratiţă pe un pat de legume, precum: ceapă, morcovi, ţelină, usturoiu, cimbru, foaie de dafin, bucăţele de costiţă afumată, şoriciu de porc, carnea unui picior de viţel, fără os, tăiată în bucăţi. Deasupra toarnă vin alb şi un păhăruţ de coniac.

Când mâncarea e făcută pe trei sferturi, adaugă arpagicuri mici, ciuperci şi mazăre boabe verzi opărite prealabil. Acopere cratiţa şi pune la fiert. Carnea o serveşti cu toată garnitura.

VIȚELUL CU SOS

Tai o bucată de viţel zis capac sau altă carne cu costiţe, le dai sare şi piper şi le tăvăleşti în făină. Intr'o cratiţă înfierbânţi untdelemn sau unt, rumeneşti foarte puţin 2—3 cepe tocate mărunt, torni un pahar de vin alb şi pătlăgele roşii cât trebue, după ce au fost curăţate de pieliţă şi seminţe, apoi tocate. Adaugi, totodată, pătrunjel tocat şi 2—3 căţei de usturoiu striviţi.

Acopere cratiţa şi pune la cuptor domol timp de aproape 2 ore. Dacă sosul a scăzut prea mult, aruncă, din când în când, câte o lingură de apă rece.

Se poate servi alături cartofi fierţi, mazăre boabe săltată în unt, ciuperci, etc.

MÂNCARE DE VIȚEL CU CARTOFI NOI

Această mâncare se face, de preferinţă primăvara pe timpul cartofilor noui.

Tai carnea de viţel, îi dai sare, piper, tăvăleşti bucăţile în făină şi le rumeneşti foarte puţin în unt.

Adaugi cunoscutul buchet, 500 gr. zeamă de carne. Acoperi cratiţa şi să fiarbă, cel puţin ½ oră. După acest timp adaugi morcovi şi cartofi noui în părţi egale (de preferat carotele), arpagic mai puţin decât cartofi sau carotele, în sfârşit mazăre boabe noui.

Pe foc domol să fiarbă vreo 45 minute.

VIȚEL PE SLĂNINĂ

Tai pulpa de viţel, sau altă carne pentru friptură, pui sare şi piper şi o tăvăleşti în făină.

O pui într'o cratiţă în care ai înfierbântat slănină tocată. Când s'a rumenit carnea o scoţi pe o farfurie.

In cratiţa unde s'a rumenit viţelul, aşterni pe tot fundul 3—4 cepe, tăiate în rotogoale şi tot atâta morcov tăiat la fel în rotogoale subţiri.

Peste aceste legume aşezi bucăţele de viţel, apoi pui buchetul cu pătrunjel, dafin, cimbru şi usturoiu şi un pahar de apă. Acopere cratiţa şi pune pe foc. Când apa s'a evaporat, torni până ce acoperi bine viţelul cu zeama de carne.

Cratiţa acoperită să stea pe foc domol, aproape 2 ore.

FRIPTURĂ RECE DE VIȚEL CU OREZ

Un pahar de orez, după ce l-ai spălat în apă fiartă, îl pui să fiarbă în 2 şi jumătate pahare de zeamă de carne.

Friptura de viţel rămasă din ajun, o tai în bucăţi mici. Apoi într'o cratiţă faci un râmtaş cu unt şi făină, fără să se coloreze prea mult; umple cu zeama de carne şi lapte (un pahar de zeamă de carne şi unul de lapte fiert). După 5 minute de fierbere, leagă cu un găl-

benuş de ou. Pune sare şi piper. Toarnă viţelul spre a se încălzi fără a fierbe.

Intr'o tavă sau o cratiţă aşterne jumătate orezul, apoi rânduieşte viţelul şi toarnă sosul şi deasupra pune restul orezului.

La cuptor cel mult 10 minute şi dă la masă.

CHIFTELE DE VIŢEL

In apă şi zeamă de lămâie fierbe puţin câteva ciuperci. Intr'o cratiţă fă un rântaş cu făină şi unt, umple apoi cu zeamă de carne. Pui buchetul şi laşi să fiarbă 3—4 minute, în care timp dai sare şi piper. Adaugi un gălbenuş de ou, amesteci, apoi pui carnea de viţel friptă sau fiartă, tăiată în mici bucăţi. De asemenea pui şi ciupercile tăiate. Să stea la căldură câteva minute. Apoi scoţi compoziţia şi o întinzi pe o masă presărată cu făină; compoziţia să fie groasă cam de 2 degete. Acoperă şi lasă să se răcească.

Apoi faci chiftele, le tăvăleşti în ou bătut şi în miez de pâine, le pui în untură sau unt fierbinte şi le prăjeşti.

VIŢELUL DOMNIŞOAREI

Marinează o bucată de viţel pentru friptură; timp de 12 ore în untdelemn, sare şi piper.

Apoi faci o pastă compusă din miez de pâine, ceapă, usturoiu, sare, piper, slănină, costiţă afumată, pătrunjel, două gălbenuşuri de ouă crude şi un ou întreg răscopt. Amestecă bine împreună toate acestea, apoi, când pasta este bine închegată, o întinzi asupra viţelului.

Intr'o cratiţă în care ai pus unt sau untură şi ai înfierbântat-o în clocot aşezi viţelul şi tocătura deasupra. Pune la cuptor câteva minute ca să se aurească pe deasupra, apoi pui pe maşină la foc domol până ce se găteşte această mâncare.

VIŢEL CU CÂRNAŢI

Tai pulpă de viţel sau altă carne pentru friptură în felii subţiri. Iei apoi cârnaţi de porc proaspeţi şi înfăşori fiecare felie de viţel împrejurul unui cârnat şi legi feliile astfel, înfăşurate.

Intr'o cratiţă pui unt sau untură, şoriciu de porc, ceapă, morcovi, ţelină, usturoiu, cimbru, foaie de dafin, nucşoară sau buchetul cunoscut legat cu pătrunjel. Umpli cu vin alb. Laşi să fiarbă.

Când s'au gătit pui în altă cratiţă fiecare bucată peste o franzeluţă prăjită în unt, le stropeşti cu puţin coniac, pui împrejur mazăre boabe săltate în unt şi torni deasupra sosul în care s'a făcut viţelul, după ce a scăzut bine.

Să mai stea câteva minute pe foc apoi serveşti cald.

VIŢELUL INFĂŞURAT

Iată o variantă a fripturii de mai sus.

Iei la fel felii de viţel tăiate din bucată, numită „capac", le înfăşori peste cârnaţi, după alegere: cârnaţi de cei care se frig pe varză acră, debreţini, cremvurşti sau alţii. Sărezi şi dai piper dela morişcă.

Leagă viţelul pe cârnaţi. Pune într'o cratiţă cu unt fierbinte să se rumenească; torni coniac şi-i dai foc.

Adaugi morcovi, ceapă şi usturoiu tocaţi mărunt, toarnă vin alb până ce acopere carnea şi lasă să fiarbă. Mai adaugă bucăţele de costiţă afumată şi mazăre boabe care au fost săltate în unt mai înainte.

Unii mai pun şi funduri de anghenarii.

CHIFTELE DE CREIERI DE VIŢEL

Fierbi un creier de viţel, apoi îl tai în bucăţi şi îl amesteci cu a treia parte ficat „foie gras" şi 3—4 linguri de sos Bechamel (V. S.).

După ce ai amestecat bine, faci chiftelele de mărimea obişnuită, le tăvăleşti în făină, apoi în albuş de ou, şi, în sfârşit în praf de pâine sau pesmet. In această formă le pui în unt proaspăt sau untdelemn şi le prăjeşti.

Insoţeşti cu ce vrei: cartofi, sparanghel, anghenarii, ciuperci, etc.

Tai ficatul în felii egale, le dai sare şi piper, le tăvăleşti în făină şi le pui în unt sau în untură să se rumenească bine.

Pui pe farfuria de servit, torni deasupra sos de roşii piperat şi în mijlocul bucăţilor de ficat pui piurea de cartofi.

PICIOARE DE VIŢEL CU OŢET

Fierbi carnea picioarelor după ce ai luat-o de pe os sau le fierbi pe os.

După fiertură scoţi carnea, o tai în făşii şi le tăvăleşti în făină. Rumeneşti apoi în untdelemn fierbinte ceapă tăiată subţire, apoi pui bucăţele de carne, le laşi să pâlpâie vreo 5 până la 8 minute şi torni deasupra vreo 50—60 gr. de oţet. Să fiarbă şi să scadă.

Atunci adaugă pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe, câţiva căţei de usturoiu, pătrunjel, sare, piper.

Serveşti cu un sos oarecare.

COTLETE DE MIEL CU SPARANGHEL

Iei partea dela spate a mielului şi o împănezi cu usturoiu. Sărezi şi piperezi. Apoi îl aşezi într'o tavă sau o cratiţă pe ceapă, morcovi, ţelină, costiţă afumată opărită, toate tăiate mărunt. Pune şi buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, usturoiu. Dacă ai, pune şi puţină măduvă de vacă. Aşezi pe flacără. Apoi torni puţină zeamă de carne şi un păhăruţ de vin alb.

Acopere mielul şi pune-l la cuptor.

Stropeşti mielul foarte des cu lichidul său şi laşi până ce se face.

Când dai la masă torni peste friptură sosul, după ce i-ai luat grăsimea şi adaugi şi puţin sparanghel fiert prealabil în unt.

MIEL PRĂJIT

Iei spată de miel şi-i faci crestături pe piele. Stropeşti cu unt proaspăt, sare, piper, mujdei de usturoiu, dacă vrei. Pui pe foc domol pe grătar să se frigă.

Când e aproape de dat la masă, presari pesmete pisat. Apoi încunjuri în farfurie cu ciuperci săltate în unt şi pătlăgele roşii făcute la fel.

SPATĂ DE BERBEC FIARTĂ

După ce ai scos osul spatei, pui carnea într'o cratiţă pe următoarele legume tăiate mărunt: morcovi, ceapă, ţelină, usturoiu, cartofi, buchetul, sare, piper.

Umpli cu zeamă de carne. Acoperă cratiţa şi lasă să pâlpâe. Când vezi că zeama a scăzut aproape de tot, umpli iarăşi cu zeamă de carne până ce acoperi exact carnea. Adaugi atunci şi câteva pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe.

Când, după câteva ore, carnea e fiartă bine, o treci în farfuria de dat la masă şi-i torni deasupra sosul obţinut prin trecerea legumelor printr'o strecurătoare de metal apăsând tare asupra legumelor.

UGER DE PURCEA

O friptură delicioasă; însă această bucată se găseşte foarte rar; pentru ca să fie bună, trebue să fie a unei scroafe care a fătat de curând, adică să fi fost tăiată în timpul cât lăpta purceii.

Ugerul se taie în felii subţiri şi se pune pe grătarul înfierbântat şi pe jeratec bogat. Să se frigă bine până ce capătă coloarea cafenie deschisă.

Jeratecul să fie foarte domol.

PORC CU MAZĂRE

Pune într'o cratiţă acoperită muşchiu de porc foarte tânăr, cu slănină, arpagic, morcovi, ţelină, usturoiu, pătrunjel, cimbru, dafin, sare şi piper.

Când carnea este făcută, o tai în felii.

In altă cratiţă ai fiert mazăre boabe dimpreună cu foi de lăptuci şi ceapă. Apoi le amesteci, le baţi şi le treci prin sită după ce ai sărat şi piperat legumele.

Această piurea o aşezi peste feliile de porc pe care le alături apoi şi le împreunezi, făcând un bloc compact.

Intre toate feliile să fie piureaua aceasta.

Torni deasupra un sos tomat. Mai pui albuş de ou bătut ca zăpada şi praf de pesmete.

Pui la cuptor să se gratineze.

DULCIURILE

PRĂJITURA „DELICIUL“

Amesteci în părţi egale zahăr şi unt proaspăt (câte 250 gr.), 150 gr. făină, 5 gălbenuşuri de ouă, 5 albuşuri bătute ca zăpada şi 150 gr. fructe zaharate tăiate mărunt.

Această pastă, căreia îi dai o formă rotundă, o pui într'o formă untată şi făinată. Pui la cuptor cald.

MUSCĂLEASCA

Amesteci bine: 600 gr. făină, 400 gr. unt, 200 gr. zahăr vanilat, 300 gr. smântână. Când coca e compactă las-o puțin să se odihnească, apoi apas-o și netezește-o cu un cuțit sau mai bine cu făcălețul până ce se subțiază de un centimetru. Taie coca în bucăți egale de 5—6 centimetri și pui la cuptor fierbinte.

Când s'au copt poți unge jumătate din aceste prăjituri cu dulceață sau cu marmeladă, punând deasupra celelalte prăjituri.

Se pot mânca și fără acest adaus.

PRĂJITURA DOAMNELOR

Amestecă într'o cratiță 250 gr. unt cu 250 gr. zahăr vanilat; pune 5 ouă întregi, unul câte unul, apoi 250 gr. făină.

Adaugă și stafide și stropește cu rom.

Pui la cuptor într'o formă untată și vanilată. Stafidele le poți așeza peste prăjitură și când ai scos-o din cuptor.

Atunci poți stropi și cu romul și presară zahăr pisat.

PRĂJITURA CU MIGDALE

250 gr. zahăr, 250 gr. migdale pisate mare și 4 albușuri de ouă le amesteci bine cu praf de vanilie.

Pui la cuptor în formă untată.

PERELE CU KIRSCH

Curăță pere pergamote bine coapte și pune-le să fiarbă în sirop de zahăr vanilat. După ce s'au răcit în siropul lor le strecori cu un lichior, cu rom sau cu kirsch.

PERELE PE INGHEȚATĂ

Tratezi perele cum este spus mai sus. După ce s'au răcit le așezi în farfurii pe o înghețată oarecare și stropești cu kirsch sau cu rom.

PIERSICI REGALE

Pui într'o cratiță lapte cu orez în care ai amestecat marmeladă de fructe și pe care l-ai parfumat cu un lichior.

Peste orez așezi mai multe jumătăți de piersici curățate de pieliță și fierte prealabil în sirop cu praf de vanilie. Acoperi cu marmeladă, mai pui deasupra și lapte cu orez, un strat subțire, stropești cu un sirop, presari picromigdală sfărâmată subțire și pui foarte puțin timp la cuptor, doar ca să se încălzească.

BANANE ZAHARISITE

Curăță bananele de pieliță, dă-le prin zahăr pisat, apoi tăvălește-le în făină și fierbe-le în unt. Apoi le așezi într'o tavă; presari zahăr mult peste ele, le torni deasupra rom sau coniac și-i dai foc.

VIŞINI CAPO D'OPERĂ

Iei, sau vişini proaspete, sau vişini din vişinată. Le scoţi sâmburii. Pune-le într'o cratiţă cu zahăr pisat, jumătate cantitate cât vişinile. Acoperi cratiţa şi laşi să fiarbă 10 minute. Apoi adaugi cantitate egală gelatină de smeură.

Pui vişinile în ceşti speciale umplându-le pe jumătate, torni zeama în care au fiert, mai pui şi puţin kirsch cald şi îi dai foc la masă.

MERE PE COZONAC

Ia 6 mere calvine, renete sau creţeşti şi le curăţă, pe dinafară, taie-le în feliuţe subţiri ca nişte cornuri, apoi scoate-le bine seminţele şi cojile tari. Intr'un sirop foarte subţire fierbe-le, apoi lasă-le să se răcească.

In altă cratiţă, pune iarăşi într'un sirop subţire şi foarte fierbinte, cam 150—200 gr. stafide sultanii ca să se umfle; adaugă 100 gr. vin dulceag şi 200 gr. piurea de fructe zaharate; toarnă deasupra şi siropul în care au fiert merele. Să fiarbă cam 10 minute, apoi lasă să se răcească.

In timpul acesta veţi tăia 12 felii de cozonac de mărimea unei jumătăţi de măr, veţi presăra pe ele zahăr pisat subţire şi le veţi aşeza în cuptor pentru ca zahărul să se acadelizeze. (Caramelizeze).

Când daţi la masă, scoateţi cozonacul în farfuria de servit, deasupra acestor felii aşezaţi merele şi deasupra merelor stafidele.

Turnaţi deasupra tot siropul.

Se poate pune şi crema Chantilly.

PEPENELE UMPLUT

Taie capul unui pepene galben sau a unui cantalup. Scoate toate seminţele şi crestează-i bine miezul cât de jos, cu o lingură de argint. Apoi taie în felii, piersici, zarzăre, prune, banane, portocale, struguri, caise, mai adaugă fragi, coacăze, zmeură, mici bucăţele din miezul altui pepene galben sau numai o parte din aceste fructe cât şi migdale proaspete curăţate şi tăiate. Adaugă zahăr pisat şi kirsch sau alt lichior. Umple pepenele cu acest amestec, pune capacul şi aşează-l la ghiaţă.

XXXVIII. LISTELE DE MÂNCĂRI

(MENU-URILE)

Drept îndrumare, mai ales pentru folosinţa familiilor, dăm aci un număr de liste de mâncare, ce constitue dejunuri şi prânzuri, atât cele pentru mesele intime, cât şi cele pentru invitaţi sau mesele de gală, supeuri sau mese de noapte şi revelioane.

Dăm, apoi şi un număr de „menu-uri“ pentru acei care, neputând întrebuinţa alimentaţia cărnoasă, sunt siliţi la un regim vegetarian încrucişat cu peşte şi lăpturi.

Aceste „menu-uri“ le-am dat pentru fiecare lună în parte, aşa că posesorii acestei Cărţi vor avea indicaţia felurilor celor mai potrivite, cu sezoanele.

Bine înţeles, nu am putut cuprinde în aceste liste toate alimentele indicate, dar cetitorii au o orientare. Prin analogie vor înlocui felurile înregistrate mai jos cu acelea ale preferinţei lor.

DEJUNURI ŞI PRÂNZURI

Luna Ianuarie

Dejun cu carne

Cremvurşti cu hrean
Scrumbie de mare
Limbă cu măsline
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Bame din conserve
Cega rasol
Praz cu măsline
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Crap rasol cu pătlăgele roşii
Civet de iepure
Andive gratinate
Cataif
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de iepure
Epure cu măsline
Sparanghel cu sos
Lapte cu orez şi stafide
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de piure de cartofi
Şalău-extra
Fasole verde cu franzeluţe
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă şi găluşti de ficat
4 Mezeluri
Nisetru rasol-maioneză
Fazan „Sfânta-Alianţă“
Sparanghel sos alb
Sufle cu caise
Brânză, Fructe.

Luna Februarie

Dejun cu carne

Piftie de porc
Varză acră cu carne
Guvizi prăjiţi
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de potroace
Carne de vacă ca la Nissa
Andive salată
Cremă de vanilie
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Ghiveci călugăresc
Macaroane milaneze
Crap sos meunière
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Bulion vegetarian
Chefal la grătar
Pilaf de post
Sufle cu castane
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Cap de mistreţ sau porc
Nisetru la grătar
Găină „en daube“
Salată
Prăjituri de cofetărie
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de clapon
4 Mezeluri
Crap Ludovic XIV
Curcan umplut cu cârnaţi
Compot meringat
Brânză, Fructe.

Luna Martie

Dejun cu carne

Ouă de raţă fierte
Tuslama
Cartofi iahnie
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Fasole albă iahnie
Salată de varză acră
Calcan rasol
Spanac cu unt
Brânză, Fructe.

Dejun cu carne

Ciorbă de miel
Sarmale cu varză acră
Peşte de sezon prăjit
Plăcintă cu carne
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cardinal
Calcan prăjit
Macaroane italiene
Mere japoneze
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Morun cu vin de Madera şi trufe
Friptură de miel
Salată
Lapte de pasăre
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de raci (Bisque)
4 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Găină înnăbuşită
Ciuperci cu untdelemn
Mere a la Conde
Brânză, Fructe.

Luna Aprilie

Dejun cu carne

Matelotă de ouă
Crap prăjit
Friptură de miel
Salată de lăptuci
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Melci „a la bourguignonne“
Ghiveciu călugăresc
Macaroane gratinate
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Midii cu unt
Curcan cu zeama lui
Sparanghel Pompadour
Baclava
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de miel
Scrumbii de Dunăre fripte
Friptură de miel
Savarin
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Ciorbă de linte
Şalău rasol
Crochete de cartofi
Turtă cu Cremă
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de piure de cartofi cu smântână
4 Mezeluri
Raci bordelezi
Friptură de pui
Salată de sezon
Prăjitură de cofetărie
Brânză, Fructe.

Luna Mai

Dejun cu carne

Ouă fierte
Raci fierţi cu vin
Pui Marengo
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Macaroane cu smântână
Marinată de şalău
Cartofi cu ceapă
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Raci „a la Nantua“
Pulardă „Mica Inţelegere“
Mazăre verde cu franzeluţă
Prăjitură de cofetărie
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de peşte
Cartofi cu smântână
Cocoşul cu vin
Orez cu prune uscate
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de găluşti de griş
Crap pescăresc
Sufle cu orez sau griş
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de găină
4 Mezeluri
Raci marinăreşti
Pui fripţi
Salată
Compot cu „Mărunţişuri“
Brânză, Fructe.

Luna Iunie

Dejun cu carne

Cartofi noi cu unt
Raci cu unt
Pui ostropel
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă de zarzavaturi
Cegă rasol
Pui cu mazăre
Meringe
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Ouă vânătoreşti
Pătlăgele vinete tocate,
Ciulama de ciuperci
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de mazăre verde
Lin gătit evreieşte
Orez pilaf
Prăjituri de familie
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Peştişori prăjiţi
Prepeliţe marinate
Pui bordelez
Salată de sezon
Budincă Britanică
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Bulionul vrăjitorului
4 Mezeluri
Şalău prăjit special
Pui fripţi (en cocotte)
Salată de pătlăgele roşii
Ingheţată
Brânză, Fructe.

Luna Iulie

Dejun cu carne

Pătlăgele vinete tocate
Mazăre boabe cu unt şi franzele
Pui cu cartofi noi
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă de zarzavaturi
Rasol de şalău
Boboc de raţă cu varză
Compot
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Ouă cu cartofi şi tomate
Pateu de legume
Pui ostropel
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cu tapioca
Crochete cu cartofi
Orez gratinat
Mărunţişuri
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

2 Mezeluri
Omletă savoiardă
Raci înăbuşiţi
Pui fripţi
Salată
Compot
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă alsaciană
4 Mezeluri
Pui fricasse
Muşchiu de vacă friptură
Salată
Sufle cu caise
Brânză, Fructe.

Dejun cu carne

Brânză, Fructe.
Pătlăgele vinete cu sardele
Ragout de viţel
Raci pilaf

Dejun fără carne

Salată de pătlăgele roşii cu muştar
Mazăre verde pe crochete de cartofi
Pâine de macaroane
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

2 Mezeluri
Crap ca la Marsilia
Pui cu tarhon şi ciuperci
Salată
Şarlotă muscălească
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă ţărănească franceză
Ardei umpluţi de post
Pui gulaş
Clătite cu dulceaţă
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă imperială
Lin rasol
Pătlăgele vinete prăjite
Compot
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de legume
4 Mezeluri
Şalău extra
Pui Sultanica
Salată
Crema tulpan
Brânză, Fructe.

Luna Septembrie

Dejun cu carne

Pătlăgele roşii provensale
Burtă de crap saramură
Fleică de vacă
Salată
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Jumări cu cartofi şi ceapă
Raci rasol cu unt
Macaroane timbată
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

2 Mezeluri
Pătlăgele roşii umplute cu ciuperci
Vol-au-Vent
Prepeliţe vânătoreşti
Cartofi pai
Strudel cu mere
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă de orez cu pătlăgele roşii
Fasole verde cu carne de vacă
Dovlecei cu smântână
Compot
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă piure de mazăre
Imam Baialdâm
Caracudă prăjită
Gogoşi
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de găină
4 mezeluri
Raci bordelezi
Prepeliţe la frigare
Salată
Budincă de orez
Brânză, Fructe.

92144. — 27

Luna Octombrie

Dejun cu carne

Salată de pătlăgele vinete
Biban saramură
Ghiveci cu carne
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

3 Mezeluri cu legume
Ştiucă gătită nemţeşte
Chifteluţe cu cartofi
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

4 Mezeluri
Nisetru prăjit
Sitari cu coniac
Andive salată
Prăjitură din cofetărie
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de burtă
Marinată de crap
Pui gătit la minut
Plăcintă cu cremă
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de ceapă. *(Soupe a l'oignon)*
Crap prăjit
Cartofi copţi cu unt
Turtă cu nuci
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă livoniană
4 Mezeluri
Chefal rasol
Friptură de iepure
Savoia
Brânză, Fructe.

Luna Noembrie

Dejun cu carne

Guvizi rasol
Gulaş
Salată de andive
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Fasole verde (conservă) cu unt
Târâitori prăjiţi
Macaroane gratinate
Brânză, Compot

Dejun cu invitaţi

2 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Sitari umpluţi
Salată
Marmeladă
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Supă Ravioli italiană
Chefal prăjit
Mititei
Saladă
Baclava
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cu varză, orez cu brânză
Cartofi cu macaroane
Timbală de conopidă
Turtă cu migdale
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă Kloesse
4 Mezeluri
Iepure regal
Crap pescăresc
Cremă de ciocolată
Brânză, Fructe.

Luna Decembrie

Dejun cu carne

Cremvurşti cu hrean
Salată de lackerdă
Cotlete de porc
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de crap
Rasol de găină
Carne de vacă „en daube“
Nugat
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Cartofi ca în Savoia
Iahnie de crap
Ghiveciu călugăresc
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de piure de linte
Morun cu vin şi trufe
Conopidă suflé
Orez cu mere
Brânză, Fructe.

Dejun cu invitaţi

2 Mezeluri
Cegă rasol
Iepure covrig
Sparanghel cu unt
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă Finlandeză
4 Mezeluri
Nisetru prăjit
Potârniche înnăbuşită
Mazăre cu crutoane
Mere „a la Condé“
Brânză, Fructe.

SUPEURI

Ianuarie

Ţuică, Coktail, Mastică sau Secărică
Icre moi
Bulion de pasere în cești
Șalău rasol
Curcan umplut cu castane
Sparanghel rasol
Bombă de fructe
Mandarine, Pere, Bomboane
Vinuri diferite

Februarie

Ţuică, etc.
Supă de găină cu orez
Cozi de raci Nantua
Marinată de prepelițe
Găină în untdelemn
Salată Raşela Anghenarii fierte
Șarlotă Muscălească
Fructe, Bomboane
Vinuri.

Martie

Ţuică, etc.
Salată de icre de ştiucă
Bulion în cești
Rasol de păstrăvi
Friptură de miel
Salată de lăptuci
Gelatină de lămâie
Portocale, Mere, Bomboane
Vinuri.

Aprilie

Ţuică, etc.
Icre moi
Supă de ceapă
Crap delicios de Nissa
Costițe de viţel
Salată naturală
Meringa italiană
Portocale, Mere, Bomboane
Vinuri.

Mai

Ţuică, etc.
Icre moi
Bulion cu ou
Șalău în vin
Pui fripți
Salată verde
Spumă de căpşuni parfumată cu lichior
Limbi de pisică
Fructe, Bomboane.

Iunie

Ţuică, etc.
Bulion rece în cești
Raci rasol fierți în unt.
Pui în cratiță (Poulet Cocotte)
Cremă Chantilly
Fragi şi căpşuni cu vin şi zahăr
Vinuri.

Iulie

Ţuică, etc.
Salată de roşii
Supă de pui cu pătlăgele roşii
Raci rasol fierți în unt.
Pui ghiveciu
Ingheţată de vanilie
Caise, vişine.
Vinuri.

August

Ţuică, etc.
Salată de vinete
Supă de roşii cu orez rece
Icre moi
Pui Marengo
Spumă (Frişcă) diplomat
Piersici, pepene galben
Vinuri.

Septembrie

Ţuică, etc.
Ciorbă de raci (bisque)
Pilaf de prepeliţe
Boboc de raţă fript
Salată verde
Sufle cu orez
Struguri, pere
Vinuri.

Noembrie

Ţuică, etc.
Icre moi
Şalău cu maioneză
Salmi cu iepure
Salată de sparanghel
Bomba cu fructe zaharate
Struguri, pere, mere
Vinuri.

Octombrie

Ţuică, etc.
Raci americani (A l'americaine)
Potârnichea Regenţei
Salată de andive
Budincă cu vin
Struguri, pere, mere
Vinuri.

Decembrie

Ţuică, etc.
Stridii
Bulion cu ţelină
Icre moi
Barbuni marinată
Friptură de iepure cu smântână
Omletă în flăcări cu rom
Fructe
Vinuri.

MENU-U PENTRU REVELION

Cupa cu şampanie
Stridii sau icre moi
Bulion rece, cu gust de ţelină, în ceşti
Langustă sau homar, cu maioneză
Rasol de crap îngheţat
Fazanul „Derby"
Salată de andive
Plăcintă cu răvaşe
Ingheţată în mandarine
Fructe, Bomboane
Vinuri, Şampanie.

CEAIURILE

Vara

Limonadă rece, sau
Portocaladă, idem
Ceaiu
Sandvici cu mezeluri
Tarte cu fructe
Savarin cu rom.

Iarna

Ceai
Cremă Chantily
Felii de cozonac
Sandviciuri cu mezeluri, icre moi sau „foie gras".
O budincă oarecare.

Bine înţeles nu este obligatoriu ca toate acestea să se servească întotdeauna complet.

Aceste „menu-uri" sunt pentru ceaiurile de oarecare gală.

MENU-URILE
DOAMNEI ECATERINA BACALBAŞA

Mi s'a cerut să răspund şi eu întrebării: Care e mâncarea mea favorită? Cred că ar fi fost mai firesc să fiu întrebată care sunt „mâncările" mele favorite. Fiindcă am mai multe. Le voi trece aci, fiindcă întrebarea mi-a venit prea târziu.

Dejunul de vară

Pătlăgele vinete tocate.
Raci fierţi în vin şi zeamă de carne, acoperiţi cu sos maioneză.
Pui ciulama.
Fructe.

Dejunul de iarnă

Icre proaspete.
Guvidii rasol sau prăjiţi
Innăbuşita Coastă de argint
Chiftele prăjite
Pastă de gutui.

Prânzul de vară

Supă de orez cu roşii
Scordolea de raci
Friptură de pui.
Salată de castraveţi
Fructe.

Prânzul de iarnă

Supă de găluşti de griş
Stridii
Barbuni ca la Marsilia
Friptură de iepure cu sos de smântână
Langustă
Brânză Cester
Cremă de vanilie.

ECATERINA BACALBAŞA

TABELA CAPITOLELOR

I.	Două vorbe	5
II.	Prefaţa la ediţia 2-a	9
III.	Cum şi cu ce ne hrănim	11
IV.	Un număr de poveţe şi de lămuriri	18
V.	Cum să pregătim mâncările	23
VI.	Regimul favorit	26
VII.	Alimente de regim	34
VIII.	Sosurile	50
IX.	Mezeluri, canapele şi salate-mezeluri	65
X.	Supele	77
XI.	Ouăle	103
XII.	Legumele	115
XIII.	Macaroane şi făinişuri	144
XIV.	Peştele	149
XV.	Racii, midiile, melcii, caracatiţă	167
XVI.	Carnea de vacă	174
XVII.	Carnea de viţel	196
XVIII.	Carnea de porc	208
XIX.	Carnea de berbec şi de miel	216
XX.	Găinile şi puii	225
XXI.	Curcanii	251
XXII.	Porumbeii şi bibilicele	255
XXIII.	Raţele	260
XXIV.	Gâştele	264
XXV.	Vânatul	270
XXVI.	Marinatele	297
XXVII.	Conservele pentru iarnă	300
XXVIII.	Salate pentru fripturi	306
XXIX.	Prăjiturile	311
XXX.	Sosurile, cupele, spumele (frişca)	349
XXXI.	Cum se pregătesc prăjiturile	357
XXXII.	Compoturile	361
XXXIII.	Ingheţatele	364
XXXIV.	Marmelade, siropuri, şerbeturi şi bombe	366
XXXV.	Diferite băuturi	372
XXXVI.	Dulceţurile	376
XXXVII.	Mâncările gastronomilor rafinaţi	389
XXXVIII.	Listele de mâncări (Menu-urile)	413

Lei 300